



ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ



500
РЕЦЕПТОВ



SHOUT
SHARE IT

Annotation

Новый год и Рождество, Масленица и Пасха, юбилей и годовщина свадьбы, детский праздник, банкет или вечеринка – есть идеи блюд для любого случая! Изысканные салаты и закуски, традиционные рождественские и пасхальные лакомства, лучшие блины и вареники, вкусные напитки, праздничная выпечка, сладости для самых маленьких и диетические угощения для фанатов правильного питания – вы обязательно найдете именно тот праздничный рецепт, который станет вишенкой на торте.

- Светлана Мозговая



- Вкусные Новый год и Рождество

- Любимый оливье
 - Зимние салаты и праздничные закуски
 - Праздничные блюда из мяса и рыбы
 - Традиционные рождественские угощения и другие вкусности
 - Рождественский чай и компоты с пряностями

- Сытная Масленица

- Блины на любой вкус
 - Вареники – ленивые и не очень
 - Всевозможные творожно-сырные вкусности

- Пасхальный стол

- Салаты и другие закуски к пасхальному столу
 - Вкусные первые блюда
 - Блюда из мяса
 - Традиционные куличи, пасхи и другая пасхальная выпечка

- Дружные семейные застолья, дни рождения и другие торжества

- Праздничные салаты и закуски
 - Закусочные и десертные салаты-торты для банкетов
 - Праздничные супы
 - Горячие вторые блюда, котлеты, тефтели
 - Блюда из мяса
 - Блюда из рыбы
 - Десерты – для сладкоежек и тех, кто следит за фигурой
 - Сладкий стол для самых маленьких

■ Напитки для уютных вечеров и бодрых завтраков



Светлана Мозговая

Праздничный стол. 500 рецептов

© Depositphotos.com / teresaterra; Nalga; AY_PHOTO; molka; lenyvavsha; yadernova, обложка, 2020

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2020

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2020

* * *

Вкусные Новый год и Рождество

Любимый оливье

Оригинальный оливье с ананасом и болгарским перцем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 куриные грудки, 200 г ананасов, 3 болгарских перца, 120 г маслин, 120 г оливок, 50 г зелени, 200 г майонеза для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриную грудку отварить с добавлением соли и пряностей. Ананасы и болгарский перец нарезать кубиками, маслины и оливки – кружочками. Зелень мелко нарубить. Все подготовленные ингредиенты соединить. Салат заправить майонезом, солить не нужно. Подавать, украсив зеленью.

Оливье в тарталетках

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г отварного куриного филе, 3 отварные картофелины, 3 отварных яйца, 6 маринованных огурцов, 300 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 10—15 готовых тарталеток, зелень петрушки и зерна граната для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное куриное мясо, картофель и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Отварные яйца натереть на терке. Соединить подготовленные ингредиенты, добавить консервированный горошек, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Салат выложить в готовые тарталетки, украсить зеленью петрушки и зернами граната.

Оливье с вареной колбасой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г вареной колбасы, 3 отварные картофелины, 2 отварные моркови, 5 отварных яиц, 2 свежих огурца, 300 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, зелень укропа, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, свежие огурцы и вареную колбасу нарезать небольшими кубиками. Добавить консервированный зеленый горошек и измельченную зелень укропа. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье «Вкус детства» по маминому рецепту

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г вареной колбасы, 7 отварных картофелин, 2—

3 отварные моркови, 6 отварных яиц, 6 маринованных огурцов, 200 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 200 г майонеза, 100 г сметаны, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, маринованные огурцы и вареную колбасу нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом, сметаной, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье со свежими огурцами «Вкусная классика»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного куриного филе, 4 отварные картофелины, 2 отварные моркови, 4 отварных яйца, 2 соленых огурца, 200 г консервированного зеленого горошка, 30 г зеленого лука, 250 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, картофель, морковь, яйца и огурцы нарезать кубиками. Нарезанные продукты соединить, добавить консервированный зеленый горошек и мелко нарубленный зеленый лук. Перед самой подачей салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Классический оливье (рецепт XIX века)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г рябчиков (или перепелов), 3 отварные картофелины, 1—2 маринованных огурца, 70 г оливок, 200 г майонеза провансаль, 1 ч. л. соевого соуса, креветки (или крабовое мясо), каперсы для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подготовленных рябчиков (или перепелов) отварить или запечь в духовке до готовности. Мясо отделить от костей, нарезать тонкими брусочками. Отварной картофель нарезать кубиками, огурцы – небольшими тонкими ломтиками, оливки – кружочками или соломкой. Все нарезанные продукты соединить. Майонез перемешать с соевым соусом, заправить салат. Подавать оливье, украсив отварными креветками и каперсами.

Оливье с отварным языком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 язык (свиной или говяжий), 3—4 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 4—5 отварных яиц, 2 маринованных огурца, 1/2 луковицы, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза или сметаны, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свиной язык замочить в холодной воде на 1 час. Затем вымыть и положить в кастрюлю с кипящей водой. Довести до кипения, проварить 15 минут. Вынуть язык шумовкой, промыть. В кастрюлю налить чистую воду, довести до кипения, положить язык и варить на небольшом огне до мягкости, примерно 1,5—2 часа. В конце приготовления добавить соль и перец. Готовый язык вынуть шумовкой, опустить в холодную воду на пару минут, а затем очистить от кожицы и нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать отварной картофель, морковь, яйца и маринованные огурцы. Лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом или сметаной, посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

Пикантный оливье с солеными огурцами и морковью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварной куриной грудки, 3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 4 отварных яйца, 100 г соленых огурцов, 250 г консервированного зеленого горошка, 1/2 луковицы, сметана для заправки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, картофель, морковь, яйца и соленые огурцы нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить сметаной, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье «Лайт»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г вареной колбасы, 5 отварных картофелин, 3 соленых огурца, 1 луковица, 200 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, соленые огурцы и вареную колбасу нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье «Экзотика» с копченой курицей и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г копченой курицы, 3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 2 отварных яйца, 1 свежий огурец, 3 маринованных огурца, 200 г консервированного зеленого горошка, 100 г измельченных орехов, 200 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, огурцы (свежий и маринованные) и копченую курицу нарезать небольшими кубиками. Добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Выложить в салатник, щедро посыпать измельченными орехами.

Постный оливье с тофу

ИНГРЕДИЕНТЫ:

180 г тофу, 3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 1 свежий огурец, 3 яйца, 2 соленых огурца, 200 г отварного или консервированного зеленого горошка, 1/2 луковицы, 150 г майонеза, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, огурцы (свежий и соленые) и тофу нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить зеленый горошек. Салат заправить майонезом, посолить, поперчить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье веганский с шампиньонами и постным майонезом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварных шампиньонов, 200 г тофу, 4—5 отварных картофелин, 1 отварная морковь, 4—5 маринованных огурцов, 300 г консервированного зеленого горошка

Для постного майонеза: *150 г отварной или консервированной белой фасоли, 80 мл растительного масла, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. сахара, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для постного майонеза отварную или консервированную белую фасоль протереть через мелкое металлическое сито. Массу переложить в чашу блендера. Добавить 1 ст. л. растительного масла, горчицу, сахар и соль, тщательно взбить. Постепенно вливая оставшееся растительное масло (по 1 ст. л.), тщательно взбить в однородную массу. На это уйдет примерно 1,5—2 минуты. Получится соус, напоминающий майонез и по внешнему виду, и по консистенции. В конце влить лимонный сок и взбивать еще 1—2 минуты. Соус сразу немного загустеет. Попробовать на вкус и, если необходимо, добавить соли, сахара или лимонного сока. Постный майонез готов. Все продукты для оливье нарезать кубиками, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить постным майонезом и аккуратно перемешать.

Оливье с креветками и авокадо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварных или консервированных креветок, 1 отварная морковь, 4 отварных яйца, 2 свежих огурца, 1 авокадо, 1 апельсин (или отварное яйцо), 200 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Авокадо очистить от косточки и кожуры, нарезать кубиками, сразу же полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнели. Креветок, отварную морковь, яйца и огурцы нарезать кубиками. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать. Апельсин очистить, разделить на дольки, удалить белые пленки и нарезать каждую дольку ломтиками. Украсить салат ломтиками апельсина (или отварного яйца), креветками, зеленью.

Оливье с жареными грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6—7 шампиньонов, 4—5 отварных картофелин, 1 отварная морковь, 3 отварных яйца, 3 соленых огурца, 1 луковица, 5 ст. л. консервированного зеленого горошка, 4—5 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны и лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Отварной картофель, морковь, яйца и соленые огурцы нарезать небольшими кубиками. Соединить все нарезанные продукты, добавить остывшие обжаренные грибы с луком и консервированный горошек. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Детский оливье «Нежность» с крабовыми палочками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г крабовых палочек, 2 отварных яйца, 1 свежий огурец, 100 г майонеза (или сметаны с небольшим количеством соли)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крабовые палочки, отварные яйца и очищенный от кожуры свежий огурец нарезать кубиками, положить в салатницу. Салат заправить майонезом (или сметаной) и аккуратно перемешать.

Оливье по-испански с тунцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г консервированного тунца, 4—5 отварных картофелин, 1—2 отварные моркови, 4 отварных яйца, 3 маринованных огурца, 1/2 луковицы, 80 г майонеза, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

С консервированного тунца слить жидкость и разделить рыбу вилкой на небольшие кусочки. Отварной картофель, морковь, яйца и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты. Салат заправить майонезом, добавить соль, перец по вкусу и аккуратно перемешать.

Заливной оливье со шпротами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г шпрот в масле, 2—3 отварные картофелины, 2 отварных яйца, 2 маринованных огурца, 50 г консервированного зеленого горошка, зелень

Для заливки: 10 г желатина, 120 мл воды, 3 ст. л. майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желатин залить 120 мл остывшей кипяченой воды, оставить до набухания. При необходимости можно подогреть на водяной бане, чтобы все гранулы полностью растворились. Остудить, добавить майонез и щепотку соли, хорошо перемешать. От шпрот отделить хвостики, нарезать рыбку на кусочки. Отварной картофель, яйца и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Все нарезанные продукты соединить, добавить консервированный горошек, аккуратно перемешать. Разложить салат в силиконовые формочки для желе и аккуратно залить желатиновой смесью. Украсить листиками зелени. Поставить в холодильник на 1—2 часа (до полного застывания).

Зимние салаты и праздничные закуски

Салат из маринованных огурцов с зеленым горошком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 маринованных огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 головки репчатого лука, 30 г зеленого лука

Для заправки: 1—2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кетчупа, 1/2 ч. л. уксуса, сахар и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать тонкими полукольцами, огурцы – кружочками. Добавить зеленый горошек и мелко нарубленный зеленый лук. Для заправки растительное масло слегка взбить с кетчупом и уксусом, добавить пропущенный через пресс чеснок, сахар и соль по вкусу. Салат полить заправкой и аккуратно перемешать.

Салат из сельдерея с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 корень сельдерея, 3 яблока, 2 отварных яйца, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 ст. л. лимонного сока, майонез и соль по вкусу, зелень для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свежие яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кубиками, сразу же полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнели. Сельдерей очистить, натереть на крупной терке. Отварные яйца мелко нарубить. Соединить все подготовленные продукты, добавить консервированный горошек. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат «Греческий»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г сыра фета, 5 помидоров, 3 свежих огурца, 1 сладкий перец, 1 небольшая головка красного салатного лука, 16 маслин без косточки, зелень

Для заправки: 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры и огурцы нарезать небольшими ломтиками, фету – кубиками. Сладкий перец и лук тонко нашинковать. Маслины по же ланию можно разрезать на половинки. Соединить все нарезанные продукты, положить в салатник. Для заправки оливковое масло взбить с лимонным соком, добавить пропущенный через пресс чеснок и соль. Салат равномерно

полить заправкой (не перемешивать!) и украсить зеленью.

Салат «Эверест» с ветчиной и ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 300 г сыра, 4 яблока, 400 г консервированных ананасов, 300 г консервированной кукурузы, 2 свежих огурца, 1/2 головки репчатого лука, 4 ст. л. рубленого зеленого лука, 300 г майонеза, зелень, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, сразу же полить 2—3 ст. л. заливки от консервированных ананасов и перемешать, чтобы не потемнели. Ветчину, сыр, консервированные ананасы и свежие огурцы нарезать кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить подготовленные продукты, добавить кукурузу и рубленый зеленый лук. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Выложить в салатник, формируя горку. Украсить зеленью, а сверху полить майонезом или несладким йогуртом в виде снежной вершины.

Салат из картофеля с помидорами и сельдереем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 отварные картофелины, 2 помидора, 1 стебель сельдерея, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, майонез, зелень петрушки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель и помидоры нарезать небольшими ломтиками. Очищенный от верхнего слоя стебель сельдерея и лук мелко нашинковать. Нарезанные продукты соединить, добавить пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат из помидоров с отварным рисом, луком и яйцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 помидора, 1 сладкий перец, 1 отварное яйцо, 2 ст. л. отварного рассычатого риса, 2 зубчика чеснока, зеленый лук, майонез и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры и отварное яйцо нарезать небольшими ломтиками. Сладкий перец тонко нашинковать. Зеленый лук мелко нарубить. Соединить нарезанные продукты, добавить отварной рис и пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать на стол

сразу после приготовления.

Салат с морской капустой и колбасой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г вареной колбасы, 300 г отварного картофеля, 2 отварных яйца, 250 г морской капусты, 70 г репчатого лука, 1—2 зубчика чеснока, 100 г плавленого сыра, 100 г майонеза, зелень, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Колбасу, отварной картофель и яйца нарезать кубиками. Морскую капусту и репчатый лук мелко нарубить. Плавленый сыр и чеснок натереть на терке. Подготовленные продукты соединить. Салат заправить майонезом, посолить и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат из моркови с мясом, изюмом и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного мяса, 4 моркови, 1 головка репчатого лука, 1 апельсин, 150 г очищенных грецких орехов, 1 ст. л. светлого изюма без косточек, 50 г сыра, 5—6 ст. л. майонеза, 1 ч. л. уксуса, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать тонкими полукольцами, залить 100 мл кипятка, добавить уксус и оставить примерно на 15 минут, затем хорошо отжать. Изюм залить горячей водой на 15 минут, затем воду слить, изюм промыть и отжать. Отварное мясо мелко нарезать. Морковь и сыр натереть на терке. Грецкие орехи мелко нарубить. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первым слоем выложить мясо, вторым – маринованный лук, третьим – изюм, четвертым – морковь, пятым – тертый сыр, шестым – грецкие орехи. Салат украсить зеленью и ломтиками апельсина.

Салат из курицы с грейпфрутом и маслинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного куриного филе, 200 г грейпфрута, 200 г маслин без косточек, 1 ст. л. зерен граната, зелень петрушки

Для заправки: 2 зубчика чеснока, 20 г укропа, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное куриное филе и очищенный от пленок грейпфрут нарезать кубиками, маслины – колечками или просто разрезать пополам. Подготовленные продукты соединить, выложить на большое блюдо. Для заправки растительное масло взбить

с лимонным соком, добавить мелко нарубленный укроп, пропущенный через пресс чеснок и соль, хорошо перемешать. Салат равномерно полить приготовленной заправкой, украсить веточками петрушки и зернами граната. И сразу подать на стол.

Салат из моркови с ветчиной и консервированной кукурузой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 3 моркови, 300 г консервированной кукурузы, 100 г сыра, 2—3 зубчика чеснока, 50 г пшеничных сухариков, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь и чеснок натереть на мелкой терке, сыр – на крупной. Ветчину нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированную кукурузу. Салат заправить майонезом, посолить и аккуратно перемешать. Затем добавить сухарики, еще раз перемешать и сразу подать на стол.

Салат «Искра»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварного куриного филе, 120 г консервированных ананасов, 2 мандарина, 120 г сыра, 2 соленых огурца, зелень, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, ананасы, сыр и огурцы нарезать небольшими кубиками. Мандарины очистить, разделить на дольки, нарезать небольшими ломтиками. Все ингредиенты соединить. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать, украсить зеленью и сразу подавать.

Салат в мексиканском стиле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварной куриной грудки, 400 г консервированной красной фасоли, 125 г консервированной кукурузы, 1/2 авокадо, 1 помидор, 1 свежий огурец, 1/2 сладкого перца, 1/4 красной луковицы, 50 г листьев салата, зелень петрушки или кинзы, 3—4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сока лайма, 1/2 ч. л. меда, 1/2 ч. л. смеси специй тако, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Авокадо очистить, нарезать кубиками, сразу же полить 1 ст. л. сока лайма, перемешать. Отварное мясо, помидор и огурец нарезать небольшими ломтиками. Сладкий перец и лук мелко нашинковать. Соединить подготовленные продукты,

добавить консервированную фасоль и кукурузу. Для заправки растительное масло взбить с 1 ст. л. сока лайма и медом, добавить специи тако, посолить по вкусу. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. На сервировочное блюдо положить листья салата, сверху уложить приготовленный салат и украсить зеленью. Подавать сразу после приготовления.

Салат с копченой курицей и апельсинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г копченого куриного мяса, 200 г моркови по-корейски, 200 г апельсинов, 150 г яблок, 3 отварных яйца, 100 г сыра, 150 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсины очистить от кожуры, косточек и пленок, нарезать небольшими кусочками (вытекший при нарезании сок сохранить). Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кубиками, сразу же полить апельсиновым соком и перемешать, чтобы не потемнели. Копченое мясо и отварные яйца нарезать небольшими кубиками. Подготовленные продукты соединить, добавить морковь по-корейски, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Салат щедро посыпать тертым сыром и сразу подать на стол.

Салат с копченой курицей и морковью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г копченого куриного мяса, 1/2 свежего или соленого огурца, 1—2 отварные моркови, 2 отварных яйца, 2 стебля черешкового сельдерея, 100 г консервированного зеленого горошка, зелень, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Копченое мясо, огурец, отварную морковь и яйца нарезать кубиками. Черешковый сельдерей мелко нашинковать. Зелень мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный горошек. Салат заправить смесью майонеза и сметаны, посолить и аккуратно перемешать.

Салат с курицей, апельсинами и сыром фета

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварного куриного филе, 200 г апельсинов, 200 г сыра фета, 100 г фиолетового салатного лука, 2 зубчика чеснока, 5—7 листьев салата, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. белого винного уксуса, 1 ст. л. горчицы с зернами, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать тонкими полукольцами, залить смесью винного

уксуса (1 ст. л.) и кипятка (50 мл), оставить на 7—10 минут, затем отжать. Апельсины очистить от кожуры, косточек и пленок, нарезать кусочками. Отварное куриное филе и фету нарезать кубиками. На сервировочное блюдо выложить листья салата, сверху слоями положить куриное мясо, маринованный лук, фету, апельсины. Для заправки оливковое масло слегка взбить с 1 ст. л. уксуса и горчицей, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, хорошо перемешать. Салат равномерно полить заправкой и сразу подать на стол.

Праздничный салат с запеченной курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г куриного филе, 200 г помидоров черри, 1 свежий огурец, 100 г оливок, 1 луковица, 6—7 листьев салата, 100 г пшеничных сухариков, 2 ст. л. сметаны или майонеза, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. соевого соуса, сахар, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе посолить, смазать сметаной или майонезом, щедро посыпать специями, завернуть в фольгу и запекать в разогретой духовке около 40 минут. Репчатый лук тонко нашинковать, положить на дно салатника, полить соевым соусом, перемешать, оставить на 5 минут. Листья салата крупно нарвать руками, добавить в салатник к луку, перемешать. Помидоры черри и огурец нарезать небольшими ломтиками, оливки разрезать пополам. Нарезанные овощи соединить с салатом, добавить сухарики. Запеченную курицу вынуть из духовки, снять фольгу, нарезать порционными ломтями. Для заправки растительное масло взбить с лимонным соком, добавить сахар и соль по вкусу, хорошо перемешать. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. Сверху уложить запеченную курицу и сразу подать на стол.

Салат «Дубрава»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г отварного куриного филе, 5 шампиньонов, 3 отварных яйца, 5 свежих огурцов, 1 небольшая головка репчатого лука, 100 г чернослива, 5 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, зелень, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чернослив залить кипятком примерно на 15 минут, затем промыть, отжать и мелко нарезать. Шампиньоны и лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, приправить солью и специями. Отварное куриное филе и свежие огурцы нарезать

соломкой. Яйца натереть на крупной терке. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первым слоем выложить чернослив, вторым – обжаренные шампиньоны с луком, третьим – куриное мясо, четвертым – яйца, пятым – огурцы. Украсить салат зеленью и кусочками чернослива.

Салат из куриной печени с черносливом и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г отварной куриной печени, 3 отварные моркови, 100 г сыра, 130 г чернослива, 100 г очищенных грецких орехов, зелень, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Залить чернослив кипятком примерно на 15 минут, затем промыть, отжать и нарезать небольшими кусочками. Отварную куриную печень нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Морковь натереть на мелкой терке, добавить половину нормы измельченных грецких орехов. Сыр натереть на крупной терке. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первым слоем выложить куриную печень, вторым – чернослив, третьим – морковь с орехами, четвертым – тертый сыр. Салат посыпать оставшимися измельченными орехами и украсить зеленью.

Салат с отварным языком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г отварного языка, 350 г ветчины, 300 г шампиньонов, 4 отварных яйца, 200 г сыра, 150 г майонеза, растительное масло, зелень, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны нарезать, обжарить на растительном масле, приправить солью и специями. Отварной язык и ветчину нарезать кубиками. Сыр, белки и желтки отварных яиц натереть на терке по отдельности. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первый слой – язык, второй – обжаренные шампиньоны, третий – тертые белки, четвертый – тертый сыр, пятый – ветчина, шестой – тертые желтки. Салат украсить зеленью.

Рулетики из лосося с красной икрой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г филе лосося, 100 г красной икры, 7—8 перепелиных яиц, 4—5 листьев салата, 7—8 веточек укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перепелиные яйца отварить, очистить. Филе лосося нарезать очень тонкими ломтиками. На каждый ломтик положить по одному отварному перепелиному яйцу, свернуть рулетиком. В получившуюся трубочку вложить немного красной икры и маленькую веточку укропа. Подавать на листьях салата.

Закуска «Морской бриз»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г филе слабосоленой семги, 300 г замороженных морепродуктов (осьминоги, мидии, креветки и др.), 1—2 ст. л. красной икры, 100 г брынзы, 7—10 оливок без косточки, 6—8 листьев салата, зелень, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морепродукты отварить, остудить. Листья салата вымыть, обсушить, нарезать. Добавить отварные морепродукты, оливки, заправить лимонным соком и оливковым маслом, аккуратно перемешать. Филе семги нарезать тонкими ломтиками. На каждый положить полоску брынзы и свернуть рулетиком. Выложить рулетики в салатник поверх смеси салата и морепродуктов, украсить красной икрой. Подавать на стол, украсив зеленью.

Салат с консервированными сардинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 банка консервированных сардин в масле, 3 отварных яйца, 1 красный сладкий перец, 200 г сыра, 200 г консервированного зеленого горошка, зелень, 100 г майонеза, 1/2 ч. л. горчицы, молотый красный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Консервированные сардины разделить вилкой на небольшие кусочки. Отварные яйца и сыр натереть на крупной терке. Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек. Майонез соединить с горчицей и щепоткой молотого красного перца, заправить салат, аккуратно перемешать. Красный сладкий перец очистить от семян, мелко нарубить и щедро посыпать салат сверху. Украсить майонезом и зеленью.

Фаршированные крабовые палочки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г крабовых палочек, 2 отварных яйца, 90 г плавленого сыра, 1 зубчик чеснока (по желанию), 2—3 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крабовые палочки аккуратно развернуть. Для приготовления

начинки отварные яйца, сыр и чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез, хорошо перемешать. Крабовые палочки смазать начинкой и свернуть рулетиками.

Рулет «Крабовый»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 листа лаваша, 300 г помидоров, 250 г крабовых палочек, 200 г плавленого сыра, 4—5 веточек укропа, 200 г майонеза, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать, дать соку стечь. Крабовые палочки мелко нарубить. Сыр натереть на средней терке. Укроп измельчить. Первый лист лаваша смазать майонезом, выложить ровным слоем тертый сыр и посыпать укропом. Накрыть вторым листом лаваша, смазать майонезом, распределить крабовые палочки. Накрыть третьим листом лаваша, выложить помидоры, полить их майонезом. Получившийся пласт аккуратно свернуть рулетом, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 2—3 часа. Подавать, нарезав ломтиками.

Сырные корзиночки с кальмарами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г кальмаров, 300 г свежих огурцов, 2 отварных яйца, оливки, зелень, 100 г майонеза, соль по вкусу

Для сырных корзиночек: *300 г сыра, сливочное масло*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из пергамента вырезать круглые заготовки диаметром 10—12 см, смазать сливочным маслом, уложить на противень. Поверхность кругов густо посыпать тертым сыром, запекать в разогретой духовке несколько минут, чтобы сыр расплавился. Заготовки вынуть, сыр немного остудить, аккуратно отделить от пергамента. Стаканы (по числу сырных лепешек) перевернуть вверх дном и сверху на каждый положить по теплой сырной лепешке, чтобы они застыли в форме корзиночек. Поставить стаканы с сырными корзиночками в холодильник на 1 час. Для приготовления начинки кальмаров очистить, хорошо промыть, опустить в кастрюлю с кипящей водой. Как только вода закипит, выключить огонь, оставить кальмаров в кипятке на 2 минуты. Затем снова поставить на огонь, довести до кипения и сразу снять с огня. Дать кальмарам немного остыть, вынуть их из воды, нарезать соломкой. Такой же соломкой нарезать свежие огурцы. Отварные яйца натереть на терке. Соединить кальмаров, огурцы и яйца, заправить майонезом, посолить по вкусу. Сырные корзиночки достать из холодильника, снять со стаканов,

наполнить начинкой, украсить оливками и зеленью. Подавать на стол сразу же.

Закусочный торт с рыбной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г рыбных консервов в масле, 3 отварных яйца, 150—200 г сыра, 150 г майонеза, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из слоеного теста испечь 4 прямоугольных коржа. Для приготовления начинки рыбные консервы размять вилкой, добавить тертый сыр, тертые белки отварных яиц и заправить майонезом. Выложить начинку на коржи, сложить их друг на друга. Бока торта смазать майонезом, посыпать тертыми желтками и украсить зеленью.

Сырный рулет с красной рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250—300 г слабосоленой красной рыбы, 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. желатина, 2—3 ст. л. красной икры для оформления

Для сырного коржа: *100 г твердого сыра, 3 яйца, 180 мл молока, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, зелень укропа и петрушки, щепотка соли*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку спассеровать на сливочном масле, влить кипящее молоко и варить на слабом огне до загустения. Массу снять с огня, немного остудить. Добавить сырые яичные желтки, половину нормы тертого сыра, рубленую зелень, щепотку соли, перемешать. В самом конце аккуратно ввести взбитые белки. Противень застелить промасленным пергаментом. Приготовленное тесто выложить на противень тонким слоем, выпекать корж в духовке при температуре 180 °С около 20 минут. Готовый корж переложить на рабочую поверхность, перевернув румяной стороной вниз, снять пергамент, посыпать оставшимся тертым сыром. Желатин залить 1 ст. л. теплой воды, добавить лимонный сок, перемешать, чтобы гранулы полностью растворились. Копченую рыбу мелко нарезать, соединить со сметаной и влить желатиновую смесь. Рыбную массу выложить на сырный корж, равномерно распределить, аккуратно свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 4 часа. Подавать на стол, нарезав ломтиками и украсив зеленью и красной икрой.

Рулет «Пикантный» из лаваша с ветчиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тонкий лаваш, 150—200 г ветчины, 200 г моркови по-корейски, 150 г сыра, 5—6 веточек укропа, 2—3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы с зернами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лаваш смазать смесью майонеза и горчицы. Для приготовления начинки ветчину нарезать тонкой соломкой, добавить морковь по-корейски, тертый сыр и рубленую зелень. Приготовленную начинку выложить ровным слоем на лист лаваша и свернуть его рулетом. Плотно завернуть рулет в пищевую пленку, положить в холодильник на 2—3 часа. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Сырный рулет с ветчиной и шампиньонами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 150 г маринованных шампиньонов, 2 отварных яйца, 200 г плавленого сыра, 250 г твердого сыра, 50 г маслин, 3 зубчика чеснока, 150 г майонеза, 80 г сливочного масла, зелень

Для сырного коржа: 300 г плавленого сыра, 3 яйца, 200 г майонеза, 3 ст. л. муки, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для коржа плавленый сыр натереть на мелкой терке, добавить сырые яйца, майонез, соль, муку, тщательно перемешать. Противень застелить промасленным пергаментом, выложить приготовленную массу ровным тонким слоем. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 10—15 минут. Как только корж зарумянится, вынуть, аккуратно отделить от бумаги и выложить на рабочую поверхность верхней (румяной) стороной вниз. Для приготовления начинки натереть на мелкой терке отварные яйца, плавленый сыр и чеснок, добавить мелко нарубленные маринованные шампиньоны и измельченную зелень. Заправить майонезом, хорошо перемешать и нанести массу на теплый корж. Сверху распределить очень тонко нарезанные ломтики ветчины. Тертый твердый сыр растереть с мягким сливочным маслом, выложить поверх ветчины. Вдоль одного края коржа выложить маслины в ряд и, начиная с этого же края, свернуть пласт рулетом. Плотно завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 3—4 часа. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Рулетики из ветчины с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 100—150 г сыра, 2 отварных яйца, 1 красный сладкий перец, 2 ст. л. рубленой зелени, стебли зеленого лука

(для оформления), 3—4 ст. л. майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ветчину нарезать очень тонкими пластинами. Для приготовления начинки сыр, отварные яйца и красный сладкий перец нарезать мелкими кубиками. Добавить рубленую зелень, заправить майонезом, посолить по вкусу, аккуратно перемешать. Начинку выложить на пластины ветчины и свернуть их рулетиками. Каждый рулетик перевязать стеблем зеленого лука.

Печеночный паштет с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г свиной печенки, 50 г копченого сала,
100 г репчатого лука, желток 1 отварного яйца, соль и специи по вкусу

Для начинки: 3 ст. л. тертого сыра, 1—2 ст. л. рубленой зелени, 2 ст. л. сметаны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Копченое сало мелко нарезать, слегка обжарить в сковороде. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, обжарить до мягкости. После этого положить мелко нарезанную свиную печенку, жарить на среднем огне 10 минут. Посолить, добавить специи и жарить еще 5 минут. Приготовленную массу пропустить через мясорубку вместе с отварным желтком, тщательно перемешать. Для начинки тертый сыр соединить с рубленой зеленью, добавить сметану, тщательно перемешать. Печеночную массу выложить на полиэтиленовую пленку, сформовать из нее тонкий прямоугольный пласт. Сверху распределить сырную начинку и аккуратно свернуть пласт рулетом. Плотно завернуть рулет в пищевую пленку и положить в холодильник на 1—2 часа. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Печеночный рулет

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг говяжьей печенки, 250 г моркови, 150 г репчатого лука,
150 г сливочного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печенку промыть под холодной водой, очистить от пленок, острым ножом вырезать протоки, нарезать небольшими кусочками. Сложить печенку в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и довести до кипения. В бульон добавить очищенную морковь, снять пену и варить печенку на медленном огне до готовности. Вынуть печенку из бульона, остудить и измельчить с помощью блендера в однородную массу. Добавить отварную морковь, пюрировать все вместе. Лук очистить, мелко нарубить,

обжарить на небольшом количестве сливочного масла до золотистого цвета. Печеночную массу соединить с обжаренным луком, приправить солью, тщательно перемешать. Паштет выложить на пищевую пленку, сформовать пласт толщиной 5—7 мм. На пласт нанести слой мягкого сливочного масла, по желанию можно посыпать зеленью. Аккуратно свернуть пласт рулетом, положить в холодильник на 1—2 часа. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Печеночный торт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г печени (говяжьей, свиной или куриной), 3 яйца, 70—80 г муки, 2 ст. л. крахмала, соль, растительное масло для жарки

Для начинки: 150 г моркови, 130 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 отварное яйцо, 100 г майонеза, соль и специи по вкусу

Для оформления: 100 г майонеза, 3 ст. л. молотых грецких орехов, 6—7 оливок, 4—6 ст. л. рубленой зелени

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печенку очистить от пленок, пропустить через мясорубку. Добавить сырые яйца, соль, крахмал, муку, перемешать. Масса по консистенции должна напоминать густую сметану. Испечь из нее блинчики, обжаривая их на разогретом масле с двух сторон. Для начинки лук и морковь очистить, мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Обжаренные овощи немного остудить и слегка измельчить с помощью блендера. Добавить пропущенный через пресс чеснок, тертое отварное яйцо, майонез, соль и специи по вкусу, перемешать. Смазать печеночные блинчики начинкой и сложить их друг на друга. Торт поставить в холодильник на 2—3 часа. Перед подачей на стол верх и бока торта смазать майонезом и посыпать орехами. Украсить закусочный торт зеленью и кружочками оливок.

Заливное «Рождественское»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г говядины, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 ст. л. желатина, лавровый лист, перец, соль

Для оформления: 2 отварных яйца (только белки), 2—3 ст. л. клюквы, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды. Добавить очищенную целую морковь, лук и варить до готовности. За 15 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль. Готовое мясо вынуть. Желатин предварительно замочить в 50 мл остывшей кипяченой воды. Бульон процедить, добавить

замоченный желатин и слегка подогреть, чтобы гранулы полностью растворились. Белки отварных яиц отделить от желтков (желтки не понадобятся), нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать отварную морковь и мясо. На дно силиконовых формочек для заливного положить промытую клюкву и зелень. Сверху распределить мясо с морковью и отварными белками, осторожно залить бульоном. Поставить формы в холодильник, чтобы заливное застыло. Перед подачей заливное перевернуть из форм на блюдо, чтобы клюквенные ягоды оказались сверху.

Заливное «Праздничное ассорти»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг телячьей голени, 1 телячья ножка, 500 г филе говядины, 50 г свиной кожи, 150 г куриных потрохов, 150 г моркови, 130 г репчатого лука, 5—7 веточек петрушки, 1 ст. л. желатина, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все мясо, свиную кожу и куриные потроха промыть, положить в кастрюлю и залить водой. Добавить очищенную целую морковь, лук, соль, специи, довести до кипения и варить под крышкой на слабом огне до готовности. Готовое мясо отделить от костей и нарезать кусочками. Отварную морковь фигурно нарезать – кружочками, ромбиками, снежинками и т. п. Бульон процедить. В 100 мл бульона развести желатин, перемешать, чтобы он полностью растворился, и соединить с остальным бульоном. В формочки уложить промытые листики петрушки, нарезанные мясо и морковь, аккуратно залить бульоном. Поставить заливное в холодильник до застывания.

Праздничные блюда из мяса и рыбы

Старинный рулет из говядины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г говядины, 1/2 баклажана, 1/2 цукини, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, несколько веточек тимьяна, смесь специй для шашлыка, молотый черный и белый перец, соль по вкусу, оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кусок мяса надрезать ножом и развернуть так, чтобы получился пласт толщиной около 1 см. Хорошо его отбить, натереть солью, специями, полить маслом, сверху распределить измельченный чеснок, веточки тимьяна и оставить мариноваться на 2—4 часа. Все овощи нарезать очень мелкими кубиками, обжарить на масле до мягкости, приправить солью и перцем по вкусу. Мясо очистить от кусочков чеснока и веточек тимьяна. Выложить по всей поверхности пласта овощи, свернуть его плотным рулетом, зафиксировать нитью и завернуть в фольгу. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 1,5 часа. Затем приоткрыть фольгу и запекать мясо до образования румяной корочки.

Мясо на кости

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г мяса на кости, 1 апельсин, 1 морковь, 1 головка лука, 2 зубчика чеснока, 30 мл оливкового масла, тосканские травы, молотый черный и белый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук и чеснок мелко нарубить, морковь нарезать кружочками. Выжать сок из апельсина, натереть цедру. Лук, чеснок и морковь слегка обжарить на масле, переложить в форму для запекания. Мясо натереть солью и специями, обжарить в сковороде с двух сторон. Полить апельсиновым соком, влить 100 мл воды и тушить на среднем огне под крышкой 5 минут. Переложить мясо в форму к овощам, полить образовавшимся при тушении соусом и посыпать цедрой. Форму накрыть фольгой и поставить в духовку. Запекать мясо при температуре 160 °С около 2,5—3 часов. Затем снять фольгу и запекать еще 20—25 минут. Готовое мясо получится невероятно нежным, мягким и буквально само будет отходить от кости.

Говядина с корицей и горчицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г говядины, 6 зубчиков чеснока, 100 мл красного вина, 2 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. горчицы, 1 ч. л. молотой корицы, 4 звездочки бадьяна, 1/2 ч. л. острого молотого перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Духовку предварительно разогреть до 220 °С. Мясо вымыть, обсушить, нарезать на ломти толщиной около 1 см, слегка отбить и смазать горчицей с обеих сторон. Зубчики чеснока очистить. Чеснок, бадьян, корицу, перец и соль растереть в ступке, добавить растительное масло, перемешать. Смазать чесночной смесью мясо, уложить в глубокий противень, влить вино, накрыть фольгой. Запекать в духовке 1 час.

Фаршированная телячья лопатка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 телячья лопатка без костей, 500 г телячьего фарша, 500 г телячьей печени, 4 горсти грецких орехов, 4 луковицы, 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, 1/4 ч. л. тмина, 1/4 ч. л. куркумы, 1/2 ч. л. смеси перцев, 1/4 ч. л. морской соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Духовку предварительно разогреть до 220 °С. Телячью печень нарезать маленькими кубиками. Грецкие орехи крупно нарубить. Лук и чеснок очистить, нарезать. Соединить телячий фарш, печень, лук, чеснок, орехи, добавить тмин, куркуму, смесь перцев, соль, хорошо перемешать. Телячью лопатку надрезать, чтобы получился карман. Наполнить приготовленной начинкой, обвязать нитями. Мясо со всех сторон посолить, поперчить, полить оливковым маслом, завернуть в фольгу и отправить в разогретую духовку. Через 30 минут понизить температуру до 170 °С и запекать мясо еще около 1,5 часа, до готовности, затем дать ему отдохнуть 15 минут.

Баранина с чесноком в коньяке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 куса баранины на косточке, 15 зубчиков чеснока, мята, 150 мл коньяка, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, перец и соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В глубокой сковороде или кастрюле с толстым дном разогреть сливочное и растительное масло, обжарить куски баранины со всех сторон до золотистой корочки, поперчить и посолить. Влить коньяк и 150 мл воды, добавить очищенный чеснок. Накрыть кастрюлю бумагой для выпечки, а сверху – крышкой. Довести до кипения и тушить на медленном огне 2—

2,5 часа. Готовую баранину посыпать листиками мяты.

Запеченная свинина в медовой глазури

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свинины, 2 ст. л. апельсинового сока, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. горчицы с зернами, 5 бутонов гвоздики, перец горошком, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свинину натереть солью и перцем, завернуть в фольгу и запекать в духовке, разогретой до 160 °С, около 1,5 часа. Для глазури соединить в кастрюльке апельсиновый сок, мед, горчицу, гвоздику и горошины перца, добавить немного соли. Смесь довести до кипения и проварить 1 минуту. Мясо вынуть из духовки, приоткрыть фольгу, щедро смазать медовой глазурью и запекать в духовке еще 30 минут.

Жаркое из кролика со сливками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика, 4 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл белого вина, 500 мл сливок (20—30 %), 2 ст. л. растительного масла, соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тушку кролика вымыть, обсушить и нарубить на порционные кусочки. Очистить картофель, морковь, лук и чеснок. Картофель нарезать кубиками, морковь – кружочками. Лук нашинковать, чеснок пропустить через пресс. Разогреть в сковороде масло и обжарить овощи 5 минут на среднем огне. Добавить соль и специи по вкусу, влить вино. Когда вино выпарится, переложить овощи в сотейник. Мясо кролика посолить и поперчить, обжарить в той же сковороде, в которой готовились овощи. Обжаривать мясо до образования красивой золотистой корочки. Переложить мясо к овощам, влить 500 мл сливок. Если сливки не покрывают мясо с овощами, добавить в сотейник немного воды. Тушить кролика под крышкой или в духовке при температуре 180 °С примерно 1 час.

Курица в пиве

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 куриных окорочка, 500 мл пива, 5 зубчиков чеснока, сок 1/2 лимона, сушеный чеснок, 70 мл оливкового масла, молотый красный перец, молотый черный и белый перец, соль по вкусу, несколько веточек розмарина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для маринада соединить все специи, добавить пропущенный

через пресс чеснок, лимонный сок и оливковое масло. Куриные окорочка покрыть маринадом со всех сторон, добавить розмарин, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь. На дно формы для запекания налить пиво, уложить курятину, накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 1,5 часа. Затем снять фольгу и запекать еще около 15 минут.

Курица, запеченная с апельсинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 курица (около 1,5 кг), 3 апельсина, 2 ст. л. меда, 3 ст. л. горчицы с зернами, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу натереть солью и перцем. Смешать мед и горчицу, смазать курицу снаружи и внутри, уложить в форму для запекания. Апельсины вымыть, разрезать на 4 части, отжать из них сок на курицу, выжатые четверти положить внутрь тушки. Разогреть духовку до 180 °С. Курицу смазать маслом и запекать в духовке около 1,5 часа, время от времени поливая выделяющимся соком. Если кожица курицы начнет подгорать, накрыть форму фольгой. Дать курице немного остыть в выключенной духовке под фольгой.

Скумбрия, запеченная с лимоном

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 скумбрии, 1 лимон, 300 г грибов, 1 помидор, 1 луковица, 1 сладкий перец, 2—3 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. молотого имбиря, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перец и лук нарезать очень тонкими полукольцами, помидор и половину лимона – кружочками. Из оставшегося лимона выжать сок. Рыбу выпотрошить, промыть, натереть внутри и снаружи смесью соли, молотого перца и имбиря. На боках сделать неглубокие надрезы. Внутрь положить кружочки лимона и помидора. Форму для запекания смазать маслом, выложить грибы, лук и сладкий перец, сверху уложить рыбу, полить смесью лимонного сока и соевого соуса. Накрыть форму фольгой или крышкой. Запекать рыбу в духовке, разогретой до 180 °С, около 30 минут. Затем снять фольгу и запекать рыбу до золотистой корочки.

Традиционные рождественские угощения и другие вкусности

Манный пудинг с ягодным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

75 г манной крупы, 500 мл молока, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, щепотка соли, ванилин по вкусу, 200 г замороженных ягод, 200 г ягодного соуса или сиропа от варенья

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В горячее молоко добавить масло, сахар и ванилин, довести до кипения. Всыпать манную крупу и варить, непрерывно помешивая, 5 минут. Должна получиться густая манная каша без комочков. Снять с огня, дать немного остыть. Отделить желтки от белков. Белки взбить в пену с щепоткой соли. В остывшую манную массу добавить 1 желток и ввести взбитые белки, аккуратно перемешать. Форму для выпекания смазать маслом, посыпать манной крупой. Выложить в форму половину массы, распределить замороженные ягоды и сверху выложить вторую половину манной массы. Смазать верх пудинга желтком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 30—40 минут, до румяной корочки. Готовый пудинг охладить, вынуть из формы. При подаче полить ягодным соусом (по желанию его тоже можно приготовить самостоятельно, растерев замороженные ягоды с небольшим количеством сахара).

Апельсиновый пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

60 г блинной муки, 2 яйца, 300 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, цедра и сок 2 апельсинов, 3 коробочки кардамона, миндаль для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 180 °С. Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром. Добавить апельсиновую цедру и молотый кардамон, перемешать. Ввести яичные желтки, всыпать муку, перемешать. Влить молоко и апельсиновый сок, перемешать до однородности. Яичные белки взбить в крепкую пену, аккуратно ввести в тесто. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать мукой или сухарями, аккуратно выложить тесто. Поставить форму на противень, наполненный водой. Выпекать в духовке 45 минут. На пудинге должна образоваться золотистая корочка. Подавать пудинг, посыпав миндалем.

Постные пироги с ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г замороженных ягод, 250 г муки, 100 мл воды, 4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. сахара, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просеять муку, добавить разрыхлитель, соль и сахар, перемешать. Влить растительное масло и теплую воду, замесить тесто. Вымешивать руками до эластичности. Скатать тесто в шар, накрыть пленкой и положить в холодильник на 20—30 минут. Затем разделить тесто на 4 части и раскатать в круглые пласты. На каждую заготовку положить ягоды (по желанию можно слегка посыпать их смесью сахара с крахмалом – тогда не вытечет сок), сложить пополам и защипнуть края, чтобы получились изделия наподобие чебуреков. Выпекать пироги в духовке при температуре 180 °С около 25—30 минут.

Праздничная творожная запеканка с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яблока, 350 г обезжиренного творога, 1 яйцо, 3 яичных белка, 15 г кукурузного крахмала, 15 г кукурузной муки, щепотка разрыхлителя, сахар по вкусу, сахарная пудра для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты, кроме яблок, перемешать до однородной массы. Если творог зернистый, можно взбить миксером или блендером. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими тонкими ломтиками, добавить в полученную массу, аккуратно перемешать. Выложить в глубокую форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 35—45 минут. Готовую запеканку посыпать сахарной пудрой.

Пирожки «Снежинки» с оливками и зеленью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 стакана муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 1/2 стакана 1%-го кефира, 85 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, щепотка соли

Для начинки: 3 отварных яйца, 2 ст. л. плавленого сыра, 150 г оливок без косточки, 1 пучок зелени (укроп, петрушка, зеленый лук)

Для оформления: 3 ст. л. кефира, 1 ч. л. тмина (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку просеять в миску, всыпать все сухие ингредиенты: разрыхлитель, сахар, соль. Добавить сливочное масло комнатной

температуры, растереть с мучной смесью. Влить теплый кефир и замесить тесто. Накрыть миску полотенцем, оставить на 20 минут. Для начинки отварные яйца, оливки и зелень мелко нарубить. Добавить плавленый сыр, хорошо перемешать. Разделить тесто на 9 частей и раскатать в круглые лепешки. Разложить начинку, сформовать круглые пирожки-булочки. Выложить швом вниз на противень, выстеленный пергаментом. Острым ножом или ножницами сделать сверху на булочках надрезы в виде снежинок. Смазать кефиром, посыпать тмином. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 25—30 минут.

Мандариновые кексы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 мандарин, 350 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 3 яйца, 150 мл растительного масла, 1 стакан сахара, ваниль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мандарин нарезать кубиками и измельчить с помощью блендера в однородную массу. Взбить миксером яйца с сахаром и ванилью. Влить растительное масло, добавить мандариновое пюре, перемешать. Всыпать муку, разрыхлитель, замесить тесто. Формы для кексов смазать маслом. Если вы используете бумажные формочки, их необходимо вставить в силиконовые или металлические, иначе при выпекании форма не будет держаться. Выложить готовое тесто в формы, заполнив их примерно наполовину. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 20—25 минут. Готовые маффины остудить в формах, а затем вынуть из них. Перед подачей можно посыпать сахарной пудрой.

Рождественский пирог с цукатами и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г миндаля, 150 г цукатов, 150 г изюма, 150 мл рома, 500 г муки, 10 г свежих дрожжей, 2 яйца, 300 мл молока, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, цедра 2 лимонов, 8 г соли, 2 г тертого мускатного ореха, 2 г молотого имбиря, 2 г ванили

Для глазури: 150 г молочного шоколада, цукаты и орехи для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить миндаль, цукаты и изюм, добавить ром, мускатный орех, перемешать и оставить на 12 часов. Для опары дрожжи развести в 200 мл молока, добавить 2 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать, оставить на 1 час. В опару добавить яйца, оставшееся молоко, сливочное масло, сахар, цедру, соль, имбирь и ваниль, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. В конце вмешать цукаты в роме. Оставить тесто для подъема

минимум на 2 часа. Затем обмять, выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом, накрыть пленкой и поставить в теплое место для расстойки на 2 часа. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 40—60 минут. Горячий пирог смазать растопленным сливочным маслом. Для глазури растопить на водяной бане молочный шоколад, покрыть остывший пирог. Украсить цукатами и орехами.

Шоколадные маффины с вишней

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки, 1 ст. л. крахмала (лучше кукурузного), 2 ст. л. какао, 50 г темного шоколада, 75 мл молока, 125 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 6 ст. л. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. консервированной вишни

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить просеянную муку, крахмал, какао, разрыхлитель. Шоколад поломать, залить горячим молоком и перемешать до однородности. Масло или маргарин комнатной температуры взбить с яйцами и сахаром. Добавить остывшее шоколадное молоко и смесь сухих ингредиентов. Замесить густое тесто. Вишню откинуть на сито, чтобы стек сироп. В подготовленные формочки выложить немного теста, на него – пару вишен и сверху накрыть оставшимся тестом. Формочки должны быть заполнены на 2/3 объема. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 15—20 минут.

Рождественский дрезденский штоллен

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г цукатов, 100 г изюма, 100 г миндаля, 100 мл рома, 500 г муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 200 мл молока, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, цедра 2 лимонов, 1 ч. л. специй (ваниль, молотый имбирь, молотый мускатный орех), щепотка соли, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить цукаты, изюм и миндаль, залить ромом, оставить на 6—12 часов. Для опары 100 мл теплого молока (35 °С) перемешать с дрожжами, всыпать 1 ст. л. сахара и 2 ст. л. муки, поставить в теплое место на 20 минут. Оставшееся молоко соединить с яйцами, слегка взбить, добавить цедру, специи и щепотку соли. Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром до бела. В подошедшую опару добавить молочную смесь и масляную массу, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Вымешивать около 10 минут. Тесто должно стать эластичным и отставать от рук. Поставить его в теплое место для

подъема примерно на 2 часа. Подошедшее тесто обмять, вмешать смесь цукатов с ромом. Раскатать тесто в удлиненный пласт толщиной 2 см. Сформовать штоллен особым образом: пласт сложить пополам так, чтобы нижняя часть была на несколько сантиметров больше верхней. Выложить штоллен на противень, выстеленный пергаментом, накрыть пленкой и оставить для расстойки на 30—40 минут. Выпекать в духовке при температуре 160 °С около 1 часа.

Кокосовое печенье без муки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г кокосовой стружки, 2 яйца, 3—4 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 180 °С. Взбить яйца с сахаром и ванильным сахаром. Сахар должен полностью раствориться. Всыпать кокосовую стружку, перемешать. Выстелить противень бумагой для выпечки. Выложить тесто столовой ложкой, формируя заготовки произвольной формы. Выпекать печенье около 15 минут.

Печенье овсяное

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан овсяных хлопьев, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 3 ст. л. молотых грецких орехов, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. измельченной кураги

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Хлопья обжарить на сухой сковороде, остудить и крупно смолоть. Растереть масло с сахаром, ванильным сахаром и яйцом. Добавить молотые орехи и овсяную муку, перемешать. В конце вмешать изюм и курагу. Сформовать небольшие лепешки, выложить на застеленный пергаментом противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 10—15 минут.

Печенье кокосово-шоколадное

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г кокосовой стружки, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. какао, 1 ч. л. разрыхлителя

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 180 °С. Взбить яйцо с сахаром. Всыпать кокосовую стружку, какао и муку с разрыхлителем, хорошо перемешать. Выстелить противень бумагой для выпечки. Из массы сформовать небольшие лепешки, выложить на противень на расстоянии друг от друга. Выпекать печенье около 15 минут.

Печенье из кукурузных хлопьев с изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана кукурузных хлопьев, 2 ст. л. измельченного миндаля, 2 ст. л. изюма, 2 яичных белка, 180 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. корицы, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яичные белки предварительно охладить, добавить щепотку соли и взбить в пышную пену. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахар и ванильный сахар. Добавить кукурузные хлопья, измельченный миндаль и изюм, перемешать. Противень застелить пергаментом, слегка смазать маслом. Ложкой выложить тесто на противень. Выпекать печенье при температуре 120—130 °С до готовности (20—30 минут). Горячее печенье посыпать корицей.

Печенье кофейное

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г муки, 1 ст. л. растворимого кофе, 60 г молотых грецких орехов, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 120 г сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, ванилин по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Масло предварительно достать из холодильника, чтобы оно стало мягким. Яйцо взбить с сахаром в пышную пену, добавить масло, взбить еще раз. Соединить сухие ингредиенты: муку, растворимый кофе, молотые орехи, разрыхлитель и ванилин. В масляно-яичную массу всыпать мучную смесь, перемешать, чтобы тесто получилось однородным. Противень застелить пергаментом, смазать маслом и чайной ложкой выложить лепешечки на расстоянии 3—4 см. Духовку разогреть до 200 °С. Сначала выпекать печенье 7 минут при этой температуре, затем снизить температуру до 180 °С и выпекать еще 5 минут. Готовое печенье остудить и снять с противня.

Вафельные шарики «Вишня в снегу»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г вафель, 40 мл молока, 20 г сливочного масла, 50 мл сока вишни или свеклы, сахар и сосновые иголки для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вафли измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку. Можно даже просто натереть на терке, главное – добиться мелкой крошки. Постепенно добавлять горячее молоко и мягкое сливочное масло, тщательно перемешать, чтобы получилась пластичная масса. Сформовать из нее небольшие шарики размером с крупную вишню, окунуть в сок и сразу же

обвалить в сахаре. Выложить на сервировочное блюдо в один слой, ягодки попарно соединить, вставив парные сосновые иголки – «плодоножки вишен». Положить в холодильник на 1 час.

Слоеные плюшки с какао и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г слоеного бездрожжевого теста

Для начинки: 1 яичный белок, 4 ст. л. сахара, 3 ст. л. какао-порошка, 30 г рубленых орехов

Для оформления: 1 яичный желток, 2 ст. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Слоеное тесто раскатать, нарезать прямоугольниками. Для начинки яичный белок слегка взболтать, добавить сахар, какао, хорошо перемешать. Заготовки теста смазать белковой смесью, посыпать рублеными орехами. Каждый прямоугольник свернуть рулетиком, закрутить жгутом и соединить в кольцо. Выложить на застеленный пергаментом противень, поверхность изделий смазать желтком. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке до готовности, примерно 10—12 минут. Остывшие плюшки посыпать сахарной пудрой.

Пирог «Брауни» с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г темного шоколада, 4 яйца, 200 г сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, 100 г грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Орехи обсушить на сковороде, мелко нарубить. Шоколад нарезать ножом или мелко поломать, перемешать с нарезанным сливочным маслом и поставить на водяную баню. Подогревать, помешивая, пока масса не станет однородной. Шоколадную массу взбить венчиком. Яйца взбить с сахаром в пышную пену, влить взбитую шоколадную массу, перемешать. Всыпать просеянную муку, разрыхлитель и щепотку соли, замесить тесто. В конце вмешать рубленые орехи. Форму для выпекания ополоснуть холодной водой и, не вытирая, застелить пергаментом. Выложить тесто в форму, разровнять и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Выпекать 25 минут. Дать пирогу остыть в форме, затем вынуть и нарезать на порции. По желанию можно полить растопленным шоколадом.

Шоколадный пирог на сгущенном молоке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

180 г муки, 3 ст. л. какао, 2/3 банки сгущенного молока,

3 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, 200 г орехов (грецких, арахиса или др.)

Для молочного сиропа: 1/3 банки сгущенного молока, 100—120 мл молока или нежирных сливок (10 %)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Орехи обжарить на сухой сковороде до приятного аромата. Часть отложить для украшения, остальные крупно нарубить. Яйца взбить со щепоткой соли и сахаром, постепенно ввести 2/3 банки сгущенного молока. Смешать просеянную муку с какао и разрыхлителем, влить яичную смесь, замесить тесто. В конце вмешать крупно нарубленные орехи. Выложить тесто в смазанную маслом форму и выпекать пирог в разогретой до 180 °С духовке около 35 минут. Готовый пирог достать из духовки и оставить в форме. Смешать оставшееся сгущенное молоко с кипяченым молоком или сливками. Теплый пирог часто наколоть вилкой или зубочисткой, пропитать молочным сиропом и украсить орехами.

Шоколадный пирог с «Несквик»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки, 160 г какао-порошка «Несквик», 1 ч. л. растворимого кофе, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 яиц, 150 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. разрыхлителя

Для глазури: 200 г темного шоколада, 50 мл сливок, 1 ст. л. сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром в пышную массу, добавить растительное масло и молоко комнатной температуры, взбить. Муку просеять, всыпать в смесь, добавить «Несквик», кофе и разрыхлитель, перемешать, чтобы тесто получилось однородным. Разъемную форму для выпекания смазать маслом, выложить тесто. Духовку разогреть до 170 °С, выпекать пирог 40—50 минут. Для глазури шоколад растопить, влить сливки, добавить сливочное масло и нагревать, помешивая, на слабом огне, чтобы получилась однородная масса. Готовый пирог достать из духовки, залить глазурью прямо в форме, дать остыть до комнатной температуры и поставить в холодильник на 1—2 часа.

Торт-суфле «Киви со сливками»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для песочного коржа: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 50 г сахара, щепотка соли

Для начинки: 500 г киви, 700 мл 35%-ных сливок, 150 г сахара, цедра 1/2 лимона, 15—20 г желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста соединить муку, сахар и соль. Добавить сливочное масло, нарубить в мелкую крошку. Добавить желток и быстро замесить рассыпчатое тесто. Выложить его в форму, выстеленную пекарской бумагой, сделать бортики. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 20 минут. Остудить. Желатин залить 4 ст. л. остывшей кипяченой воды, оставить до набухания, затем слегка подогреть до растворения гранул. Половину сливок соединить с сахаром и нагревать, помешивая, на слабом огне 10 минут. Снять с огня, добавить желатиновый раствор, перемешать. Оставшиеся сливки взбить в плотную пену. Киви нарезать небольшими кусочками, цедру лимона натереть на мелкой терке. Аккуратно соединить желатиновую смесь, взбитые сливки, киви и цедру. Остывший песочный корж выложить в разъемную форму, выстеленную пищевой пленкой, залить полученным кремом. Украсить торт ломтиками киви, взбитыми сливками и поставить в холодильник до полного застывания.

Торт с творожно-фруктовым суфле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для основы: 170 г печенья «К кофе», 50 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара

Для суфле: 100 г консервированных ананасов, 150 г консервированных персиков, 250 г маскарпоне, 170 г классического йогурта, 3—5 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Измельчить печенье. Сливочное масло растопить с сахаром, снять с огня, остудить. Добавить измельченное печенье, хорошо перемешать. Разъемную форму выстелить пищевой пленкой. Полученную массу распределить по дну формы, утрамбовать, чтобы получился плотный корж, сделать небольшие бортики. Поставить корж в холодильник на 1 час. Желатин залить 50 мл остывшей кипяченой воды, оставить до набухания. Затем нагреть на водяной бане до полного растворения гранул, остудить. Соединить маскарпоне и йогурт, добавить сахарную пудру, хорошо взбить. Если смесь покажется недостаточно сладкой, можно добавить сахар по вкусу. Ввести в крем желатиновый раствор, перемешать. Консервированные персики нарезать ломтиками, ананасы – кубиками. Достать корж из холодильника, выложить половину крема, равномерно распределить. Сверху уложить ананасы и часть персиков, залить фрукты кремом. Украсить торт оставшимися ломтиками персиков и поставить в холодильник на ночь.

Торт «Новогодняя феерия»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана муки, 6 яиц, 2 стакана сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 2 пакетика разрыхлителя (22 г)

Для пропитки: 6 ст. л. вареного сгущенного молока, 3—5 ст. л. кипяченого молока

Для суфле: 250 г вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 4 яичных белка, 1 стакан сахара, 15 г быстрорастворимого желатина, 1 ч. л. лимонного сока, ваниль

Для крема: 1 банка вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста белки отделить от желтков. Белки взбить с сахаром и ванильным сахаром. Продолжая взбивать, постепенно ввести желтки по одному. Затем постепенно всыпать муку с разрыхлителем, замесить тесто. Выложить в форму, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 200 °С около 40 минут. Должен получиться пышный бисквит, остудить. Для суфле желатин залить 1/2 стакана остывшей кипяченой воды. Когда набухнет, добавить сахар, немного подогреть до полного растворения кристалликов. Остудить. Взбить белки в плотную пену. Сливочное масло комнатной температуры взбить со сгущенным молоком в однородную кремовую массу. Добавить в крем взбитые белки, остывшую желатиновую смесь, лимонный сок, ваниль, взбить миксером на медленных оборотах. Разъемную форму, в которой выпекался бисквит, выстелить пленкой, вылить приготовленную смесь и поставить в холодильник до полного застывания. Остывший бисквит разрезать пополам. Для пропитки вареное сгущенное молоко развести кипяченым молоком, полить коржи. Для крема сливочное масло комнатной температуры тщательно взбить с вареным сгущенным молоком. На один корж выложить немного крема, затем аккуратно уложить застывшее суфле, сверху выложить еще немного крема и накрыть вторым коржом. Верх и бока торта покрыть оставшимся кремом. Поставить торт в холодильник на 3 часа. Украсить по желанию.

Чизкейк с ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г муки, 120 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара

Для начинки: 300 г сливочного сыра филадельфия, 100 мл сливок (33 %), 2 яйца, 50 г сахарной пудры, 1 ст. л. ванильного сахара

Для оформления: 200 г замороженной черники (или других ягод), 1 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста сливочное масло нарубить с мукой. Яйцо взбить с сахаром, добавить в масляно-мучную массу и замесить тесто. Если оно получится суховатым, можно добавить ложку воды. Из теста сформовать шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 час. Для начинки соединить сливочный сыр, сливки, яйца, сахарную пудру и ванильный сахар, перемешать до однородности. Поставить начинку в холодильник. Форму выстелить промасленным пергаментом, выложить в нее тесто, распределить по дну и сформовать бортики. Накрыть тесто листом пергамента, насыпать сверху фасоль или горох, чтобы при выпекании корж получился ровным. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 15 минут. Готовый корж остудить, снять пергамент с грузом. Выложить на корж творожную начинку, сверху распределить замороженные ягоды и посыпать сахаром. Выпекать в духовке при температуре 150 °С около 45 минут. Готовый чизкейк остудить и нарезать на порции.

Рождественский чай и компоты с пряностями

Горячий клюквенный чай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл воды, 200 г клюквы, 200 г сахара, сок 1 апельсина, корица и гвоздика по вкусу, крепкий чай

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Клюкву перебрать и промыть. Горсть ягод отложить, остальные протереть через сито или измельчить с помощью блендера. Полученное клюквенное пюре положить в марлевый мешочек и отжать сок. Клюквенные выжимки положить в сотейник, залить водой, довести до кипения. Отвар процедить. Добавить в отвар свежавыжатый клюквенный сок, сок апельсина, пряности, сахар и отложенные ягоды. Перемешать и дать настояться в течение 1 часа. Затем перемешать с горячим крепким чаем и подавать на стол.

Апельсиновый чай с пряностями

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 стакана кипятка, 2 ч. л. листового черного чая, 4 ст. л. свежавыжатого апельсинового сока, 6 ч. л. сахара, 6 бутонов гвоздики, 1/2 палочки корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Листовой чай всыпать в заварочный чайник, положить корицу, гвоздику, влить кипяток. Дать настояться 5 минут. Сахар высыпать на сковороду и слегка обжарить в течение 1—2 минут. Залить карамель апельсиновым соком, быстро перемешать и добавить в чайник. Через 1 минуту разлить чай в чашки.

Чай с сушеным шиповником

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л воды, 15—20 г сушеного шиповника, 2 ст. л. черного чая, полоска апельсиновой цедры длиной 6—7 см, 2 ст. л. сахара, мед по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В сотейнике вскипятить воду с сахаром. Добавить шиповник, проварить 5—7 минут. Снять с огня, добавить черный чай, апельсиновую цедру и дать настояться в течение 5—10 минут. Процедить через сито. Подавать чай теплым, добавив мед по вкусу.

Чай с цедрой и корицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 мл воды, 2 пакетика черного чая, небольшая полоска цедры апельсина, корица, сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В воду положить палочку корицы, довести до кипения и проварить 2 минуты. Снять с огня, добавить апельсиновую цедру, пакетики чая и сахар, дать настояться 3 минуты.

Компот из сухофруктов с тыквой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 л воды, 200 г тыквы, 1 стакан сухофруктов, 1 стакан сушеного шиповника, 4—6 ст. л. сахара, 1 палочка корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюлю налить воду, добавить шиповник и сахар, довести до кипения, проварить 10—15 минут. Затем положить в кастрюлю нарезанную кубиками тыкву, промытые сухофрукты и небольшую палочку корицы. При необходимости долить кипятка. Варить около 20 минут, пока тыква не станет мягкой. Снять с огня, дать настояться несколько часов и процедить.

Компот из сухофруктов с шиповником

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 л воды, 300 г сухофруктов, 50 г шиповника, 100 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сухофрукты промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и оставить на 4—6 часов (можно на ночь). Затем поставить на большой огонь, довести до кипения. Огонь уменьшить до среднего. Шиповник тщательно промыть, положить в кипящий компот, добавить сахар, проварить около 5 минут и снять с огня. Дать настояться минимум 1 час и процедить. Подавать компот можно теплым или охлажденным.

Компот из сушеных груш

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л воды, 200 г сушеных груш, 100 г сахара, щепотка лимонной кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сушеные груши промыть, положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения. Добавить сахар, варить на небольшом огне под крышкой около 35 минут. В конце приготовления добавить щепотку лимонной кислоты. Компот остудить.

Праздничный компот

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3—3,5 стакана воды, 4—6 яблок, 1 ст. л. каркаде, 2 ст. л. яблочного уксуса, 6 ст. л. сахара, небольшой кусочек корня имбиря, 1—2 звездочки бадьяна, 2—3 коробочки кардамона, 2—4 бутона гвоздики, 5—6 горошин черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, положить в подкисленную уксусом (1 ст. л.) холодную воду на 5—6 минут, чтобы не потемнели. В кастрюлю налить воду, положить все пряности, довести до кипения, проварить 5 минут. Добавить подготовленные яблоки, каркаде, сахар и варить на умеренном огне 10—12 минут. Яблоки не должны развариться. В конце приготовления влить 1 ст. л. яблочного уксуса (или добавить лимонный сок) и через 10—20 секунд снять с огня. Накрыть кастрюлю крышкой, дать компоту остыть.

Сытная Масленица

Блины на любой вкус

Блины на кефире

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г пшеничной муки, 350 мл 1%-го кефира, 250 мл кипятка, 2 яйца, 3 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. соли, сливочное масло для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Добавить в кефир соду, оставить на 10 минут. Взбить яйца с солью и сахаром. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой кипятка. В смесь постепенно всыпать муку и влить кефир с содой. Должно получиться довольно жидкое тесто. В готовое тесто влить растительное масло, перемешать. Выпекать блины на сильном огне, периодически смазывая сковороду маслом и равномерно распределяя тесто по поверхности сковороды. Готовые блины выкладывать стопкой, смазывая сливочным маслом.

Блинчики «Кружевные»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 стакана пшеничной муки, 500 мл кефира, 250 мл молока, 1 яйцо, 1—2 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, сливочное масло и сахар для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кефир немного подогреть, он должен быть теплым, но не горячим. Добавить яичный желток, соду и сахар, перемешать. Всыпать муку, хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Должно получиться густое тесто консистенции жирной сметаны. Молоко довести до кипения и тоненькой струйкой влить в тесто, тщательно перемешивая. Если тесто получится слишком жидким, всыпать немного муки. Влить растительное масло, перемешать. Яичный белок взбить с солью, аккуратно вмешать в тесто. На разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, налить немного жидкого теста. Наклоняя сковороду по кругу, равномерно и быстро распределить тесто по всей поверхности. Обжарить блин с одной стороны, а затем перевернуть и обжарить с другой. Готовые блинчики складывать стопкой, смазывая маслом и посыпая сахаром.

Блины из ржаной муки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г ржаной муки, 500 мл молока, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. соды, 50 г сахара, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ржаную муку просеять, добавить сахар и соль. Влить в мучную смесь половину молока, перемешать венчиком или вилкой. Соду погасить лимонным соком (или уксусом), добавить в тесто, перемешать. Вбить яйцо, снова перемешать. Влить в смесь остальное молоко, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Влить растительное масло, перемешать до однородности. Оставить тесто при комнатной температуре на 20 минут. Сковороду для блинов хорошо разогреть, смазать растительным маслом и, наливая тесто порциями, жарить блины с двух сторон до золотистого цвета.

Тонкие блинчики на воде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана муки, 3 стакана воды, 3 яйца, 2—3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, сливочное масло для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйца с сахаром и солью в пышную пену. Продолжая взбивать, влить 1 стакан воды. Постепенно всыпать муку, влить растительное масло, хорошо перемешать. Тщательно перемешивая, влить порциями оставшуюся воду, добиваясь нужной консистенции теста. Хорошо перемешать, чтобы не было комочков. На разогретую сковороду налить немного жидкого теста и, наклоняя сковороду по кругу, равномерно и быстро распределить тесто по всей поверхности. Выпекать блин с одной стороны примерно 1—2 минуты, затем перевернуть и обжарить с другой стороны. Готовые блинчики выкладывать стопкой, смазывая маслом, пока они горячие.

Дрожжевые блины на манной крупе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г манной крупы, 140 г пшеничной муки, 500 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. дрожжей, 3 ст. л. сахара, щепотка соли, ваниль по вкусу, сливочное масло для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйцо взбить венчиком с сахаром, солью и ванилью. Молоко влить в кастрюлю, добавить сливочное масло, подогреть до чуть теплого состояния, перемешать, чтобы масло растаяло. Молоко с маслом влить в яичную смесь, добавить дрожжи, перемешать. Манную крупу соединить с просеянной мукой, постепенно всыпать в жидкую смесь, тщательно перемешивая, чтобы не образовалось комочков. Миску с тестом накрыть пищевой пленкой, укутать полотенцем и поставить для подъема в теплое

место на 1,5—2 часа. Тесто должно увеличиться в объеме примерно в 2—3 раза. Выпекать блины небольшого диаметра на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Тесто нужно аккуратно зачерпывать половником, не перемешивая его при этом. Готовые блины складывать стопкой, щедро смазывая маслом.

Панкейки на топленом молоке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан пшеничной муки, 1 стакан топленого молока, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 1/4 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, сахарная пудра для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просеять муку, добавить соду, сахар и соль, перемешать. Соединить молоко и растительное масло, добавить чуть взбитые яйца. Миксером на максимальных оборотах взбить смесь до появления белой пены. Масса должна увеличиться в объеме примерно в 3 раза. Всыпать мучную смесь и взбить миксером до однородности, чтобы не было комочков. Должно получиться довольно густое тесто, примерно такое же, как на оладьи. Дать ему постоять около 5 минут. Хорошо разогреть сковороду с антипригарным покрытием, уменьшить огонь до минимума. Перед выпеканием первой порции смазать сковороду маслом или кусочком сала. Жарить панкейки небольшого диаметра с двух сторон до готовности. Готовые блинчики складывать стопкой, посыпая сахарной пудрой.

Блины с ветчиной и сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки, 500 мл кефира, 1 яйцо, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. соли

Для начинки: 150 г ветчины, 200 г сыра, сметана и зелень для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кефир соединить с яйцом, сахаром и солью, перемешать. Постепенно всыпать просеянную муку, тщательно перемешивая до однородности, чтобы не образовалось комочков. Влить растительное масло, перемешать. Должно получиться тесто консистенции жидкой сметаны. Выпекать блинчики с двух сторон на разогретой сковороде, смазанной маслом. Ветчину и сыр нарезать тонкими брусочками. На каждый блинчик выложить немного ветчины и сыра, свернуть трубочкой и разрезать наискосок. Подавать со сметаной, украсив зеленью.

Блины с припеком из грибов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 ст. л. пшеничной муки, 150 мл молока, 130 мл воды, 1 яйцо, 1,5 ст. л. растительного масла, 1/2 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, масло для жарки и смазывания

***Для припека:** 200 г шампиньонов, 2 ст. л. сливочного масла, соль и специи по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко соединить с водой, немного подогреть до чуть теплого состояния. Добавить яйцо, разрыхлитель, соль, перемешать. Постепенно всыпая муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Должно получиться тесто консистенции густой сметаны. Влить растительное масло, перемешать. Для припека грибы нарезать тонкими пластинами, обжарить на сливочном масле с двух сторон до легкого зарумянивания, добавить соль и специи по вкусу. Разогретую сковороду слегка смазать маслом, вылить порцию теста, сразу же положить сверху несколько ломтиков обжаренных грибов. Когда блин снизу подрумянится, аккуратно перевернуть его на другую сторону и выпекать еще примерно 1 минуту. Готовые блины сложить стопкой, чтобы они дольше оставались горячими.

Блины с припеком из зеленого лука

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки, 1,5 л молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 25 г свежих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки

***Для припека:** 4 отварных яйца, 1 пучок зеленого лука, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для опары раскрошить свежие дрожжи, залить 500 мл теплого молока, добавить 1 ч. л. сахара и 2 ст. л. муки. Хорошо перемешать. Емкость с опарой накрыть салфеткой и оставить до увеличения объема. Оставшееся молоко подогреть примерно до 28 °С, влить в подошедшую опару. Добавить оставшийся сахар и постепенно всыпать оставшуюся муку. Тщательно перемешать тесто, чтобы оно было без комков, накрыть миску салфеткой и поставить в теплое место для подъема на 1 час. Время от времени поднявшееся тесто надо перемешивать. Сливочное масло растопить на водяной бане, дать ему немного остыть, влить в тесто. Яйца слегка взбить вилкой, тоже добавить в тесто, хорошо перемешать. Миску с тестом накрыть крышкой или салфеткой, поставить в теплое место еще на 20—30 минут. За это время тесто должно увеличиться в объеме примерно в 2 раза. Для

припека зеленый лук и очищенные отварные яйца мелко нарубить, посолить, аккуратно перемешать. Разогретую сковороду смазать растительным маслом. Налить порцию блинного теста, сразу же слегка посыпать луково-яичным припеком. Примерно через минуту перевернуть блинчик на другую сторону и жарить до готовности.

Гречневые блины «Царские»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана гречневой муки, 2 стакана пшеничной муки, 1 л молока, 250 мл сливок, 260 г сметаны, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу, сливочное масло для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вскипятить 2 стакана молока, остудить до комнатной температуры. Отлить полстакана молока, добавить дрожжи, перемешать. Остывшее кипяченое молоко и дрожжевую смесь вылить в эмалированную кастрюлю, постепенно всыпать гречневую муку и замесить опару. Поставить в теплое место для подъема примерно на 2 часа. Когда опара поднимется, перемешать ее деревянной ложкой, влить оставшееся молоко и постепенно всыпать пшеничную муку. Перемешать, чтобы не было комочков. Яичные желтки растереть со сметаной, растопленным (остывшим) сливочным маслом, солью и сахаром, влить в тесто. Хорошо перемешать и дать тесту снова подняться. После того как тесто вновь подойдет, отдельно взбить сливки и яичные белки, соединить их и добавить в тесто. Осторожно перемешать, дать тесту постоять 15—20 минут. Выпекать блины на разогретой сковороде, смазанной маслом. Жарить с одной стороны примерно 2 минуты на среднем огне, затем очень аккуратно перевернуть и жарить с другой стороны еще 1 минуту. Готовые блинчики выкладывать на тарелку стопкой, смазывая маслом.

Блины с лососем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки, 200 мл кефира, 100 мл воды, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. сахара, щепотка соли, сливочное масло для жарки и смазывания

Для начинки: 200 г филе слабосоленого лосося, 200 г сливочного сыра, зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кефир соединить с яйцом, сахаром и солью, слегка взбить. Постепенно всыпать муку, тщательно перемешивая, чтобы

не образовалось комочков. Воду вскипятить, снять с огня, всыпать соду, перемешать и влить в тесто. Перемешать до однородности. Дать тесту постоять 15 минут. По желанию можно вмешать в тесто мелко нарубленный укроп. Разогретую сковороду смазать маслом и жарить тонкие блинчики с обеих сторон до золотистого цвета. Готовые блинчики смазывать сливочным маслом и складывать стопкой, чтобы они не пересушились, пока будут готовиться остальные. Для начинки филе лосося нарезать маленькими кусочками или тонкими слайсами. Блинчики смазать сливочным сыром, положить ломтики лосося и свернуть рулетиками. Подавать, украсив зеленью.

Блины с бананом и корицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки, 150 мл молока, 2 ч. л. йогурта, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, щепотка соли, 1/2 ч. л. разрыхлителя, растительное масло для жарки

Для начинки: 1 кг бананов, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. сахарной пудры, мед по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста растереть яйцо с солью и сахаром. Добавить молоко и йогурт, перемешать. Всыпать муку и разрыхлитель, замесить однородное тесто без комочков. Разогреть сковороду, смазать небольшим количеством растительного масла и жарить блинчики с двух сторон до золотистого цвета. Для начинки бананы очистить от кожуры. В отдельной посуде соединить корицу с сахарной пудрой. Блинчики смазать медом, слегка посыпать смесью корицы и сахарной пудры. На каждый блинчик уложить по банану, аккуратно свернуть рулетами и разрезать на кусочки.

Блинные роллы с творогом и бананом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3—5 готовых блинов, 2 банана, 100 г творога, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для начинки творог тщательно растереть с сахаром и сметаной до однородной консистенции. Бананы очистить, нарезать кубиками. Готовые блины смазать творожной начинкой, сверху распределить бананы и свернуть плотными рулетами. Роллы завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 1,5—2 часа. При подаче пищевую пленку снять, нарезать рулеты ломтиками.

Блинчики со шпинатом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г пшеничной муки, 150 мл молока, 6 яиц, 2 ст. л. сливочного масла, 8 г разрыхлителя, соль по вкусу

Для начинки: 300 г твердого сыра, 300 г шпината, 1 стебель лука-порея, 10 г сливочного масла, соль по вкусу, растительное и сливочное масло для жарки, стебли зеленого лука для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста взбить в миску яйца, добавить половину молока, муку и соль. Взбить до однородности. Добавить оставшуюся часть молока, разрыхлитель, хорошо перемешать. Оставить при комнатной температуре на 20 минут. Добавить в тесто растопленное (остывшее) сливочное масло, перемешать до объединения ингредиентов. На разогретой сковороде жарить тонкие блинчики с двух сторон. Для начинки лук-порей нарезать тонкими кольцами, слегка обжарить на растительном масле. Шпинат нарезать, обжарить на сливочном масле, посолить. Лук и шпинат остудить, соединить, добавить тертый сыр. Шпинатную начинку разложить на блинчики, свернуть конвертиками, перевязать стеблями зеленого лука. Положить блины в смазанную маслом жаропрочную форму. Запекать в разогретой до 220° С духовке около 5—7 минут.

Блинчики с мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

240 г муки, 500 мл молока, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу

Для начинки: 600 г мясного фарша, 1 головка репчатого лука, 30 г сливочного масла, соль и специи по вкусу, масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста яйца взбить с сахаром и солью. Влить молоко, взбить до образования пены. Постепенно всыпать просеянную муку, тщательно перемешивая, чтобы не было комочков. В конце добавить растительное масло, перемешать до однородности. Жарить блины на среднем огне, слегка смазывая разогретую сковороду растительным маслом. Для начинки лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до прозрачности. Добавить мясной фарш, тушить до готовности. Приправить солью и специями по вкусу. Мясную начинку разложить на блинчики, свернуть конвертиками и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки.

Блинные мешочки с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл молока, 250 г муки, 4 яйца, 2 ст. л. растительного масла, соль, сахар по вкусу

Для начинки: 300 г отварного куриного филе, 1 головка репчатого лука, 1 пучок зеленого лука, 100 г твердого сыра, масло для жарки, копченый сулугуни (косичка) для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца слегка взбить вилкой с солью и сахаром. Всыпать просеянную муку, хорошо перемешать. Постепенно вливая подогретое молоко, замесить тесто без комочков. В конце добавить растительное масло, перемешать до однородности. Дать тесту постоять 10 минут. Жарить блины на разогретой сковороде, слегка смазанной растительным маслом, до легкого подрумянивания. Для начинки отварное мясо измельчить с помощью мясорубки или блендера. Лук мелко нарезать, обжарить на масле. Обжаренный лук соединить с мясом, добавить рубленый зеленый лук и тертый сыр, хорошо перемешать. Косичку копченого сулугуни разобрать на отдельные полоски. Мясную начинку выложить на блинчики, края приподнять, собрать, формируя мешочек, и перевязать полоской сулугуни. Подавать блинчики теплыми.

Блинчики с творогом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г муки, 500 мл молока, 2 яйца, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли

Для начинки: 500 г творога, 1 яйцо, 2 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, ванилин на кончике ножа, растительное и топленое масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста яйца растереть с сахаром и солью. Влить немного молока, взбить. Всыпать небольшими порциями муку, каждый раз тщательно перемешивая, чтобы не образовалось комочков. Понемногу вливая оставшееся молоко, довести тесто до нужной консистенции. Добавить растительное масло, перемешать до однородности. Разогретую сковороду слегка смазать растительным маслом, вылить порцию теста. Встряхивая и наклоняя сковороду в разные стороны, распределить тесто по всей поверхности. Жарить тонкие блинчики на среднем огне примерно по 1 минуте с каждой стороны. Готовые блины складывать стопкой один на другой, накрывая полотенцем, чтобы края не подсыхли. Для начинки творог тщательно растереть со сливочным маслом. Яйцо взбить с сахаром и ванилином, соединить с творогом, перемешать. Творожную начинку

разложить на блины, свернуть конвертиками. В сковороде разогреть топленое масло. Обжарить фаршированные блинчики с двух сторон до легкого зарумянивания.

Блинный торт с печеночной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г муки, 500 мл молока, 1 яйцо, 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. соды, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Для начинки: 800 г куриной печени, 1 морковь, 1 крупная луковица, 3 ст. л. сливок, 2 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

Для запекания: 100 г сметаны, 1 ст. л. сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста растереть яйцо с сахаром и солью. Влить молоко, хорошо перемешать. Добавить соду, гашенную лимонным соком. Постепенно всыпая муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Должно получиться тесто консистенции негустой сметаны. Жарить блины на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Для начинки лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Добавить нарезанную куриную печень, тушить несколько минут. Добавить натертую на терке морковь, тушить 5 минут. Влить сливки, приправить солью, специями и тушить до готовности. Тушеную печеночную массу остудить и измельчить с помощью мясорубки или блендера. Собрать блинный торт. Самый бледный блин положить в смазанную сливочным маслом форму и слегка смазать сметаной. Сверху выложить тонкий слой начинки, накрыть следующим блином и слегка смазать сметаной. Таким образом выложить все блинчики, смазывая их сметаной и прослаивая печеночной начинкой. Самый верхний блин смазать сливочным маслом. Отправить торт в разогретую духовку примерно на 10—15 минут. Готовый торт остудить и украсить по желанию.

Блинный торт с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

280 г муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 2 яйца, 500 мл молока, 150 г твердого сыра, 1 пучок укропа, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки

Для начинки: 500 г шампиньонов, 300 г маринованных опят, 250 г плавленого сыра, 1 луковица, 4 ст. л. растительного масла, укроп, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для блинов яйца соединить с сахаром и солью, перемешать

венчиком. Всыпать муку с разрыхлителем, перемешать до однородности. Постепенно вливая молоко, замесить тесто без комочков. Вмешать в него тертый сыр, мелко нарубленный укроп и растопленное сливочное масло. Жарить блинчики на сковороде, смазанной маслом. Для начинки лук нарезать, обжарить на масле. Добавить нарезанные шампиньоны, жарить до готовности. Добавить соль, специи, остудить. Маринованные опята промыть, мелко нарезать. Каждый блинчик смазать плавленым сыром. На часть блинов выложить обжаренные шампиньоны, на оставшиеся блины – маринованные опята. Уложить блины один на другой, чередуя начинку. Бока торта смазать плавленым сыром и посыпать измельченным укропом.

Блинные мешочки с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г муки, 400 мл молока, 200 мл воды, 3 яйца, 3 ст. л. подсолнечного масла, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

Для начинки: 500 г шампиньонов, 2 луковицы, соль, молотый черный перец, прованские травы по вкусу, масло для жарки

Для оформления: 1 пучок зеленого лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить венчиком яйца с солью и сахаром до появления пены. Влить 250 мл теплого молока, перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Влить в тесто подсолнечное масло, перемешать до однородности. Добавляя оставшееся подогретое молоко и подогретую воду, довести тесто до нужной консистенции. Дать ему постоять 15 минут. Жарить блины на разогретой сковороде, смазанной растительным маслом. Для начинки репчатый лук мелко нарезать, обжарить на масле до прозрачности. Добавить нарезанные шампиньоны, жарить до готовности, приправить солью и специями. Грибную начинку выложить на блинчики, края приподнять, собрать, формируя мешочек, и перевязать стеблем зеленого лука.

Вареники – ленивые и не очень

Ленивые вареники сладкие

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г сухого творога, 1 яйцо, 3 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. ванильного сахара, 3 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растереть творог с яйцом, солью, ванильным сахаром и 2 ч. л. сахара. Добавить муку, перемешать и скатать из массы колбаску. Вскипятить в кастрюле 1 л воды, добавить 1 ч. л. сахара и щепотку соли. Колбаску нарезать кусочками. Небольшими порциями опускать в кипяток, варить 3—5 минут после всплывания. Подавать вареники со сливочным маслом.

Ленивые вареники со сгущенкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г творога, 1 яйцо, 1/2 стакана манки, 2 ст. л. сгущенки, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли, сливочное масло или сметана для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растереть творог с яйцом, сгущенкой, ванильным сахаром. Всыпать манку. Должна получиться липкая масса. Оставить на 20 минут. Вскипятить в кастрюле 1 л воды с щепоткой соли. Мокрой ложкой набирать небольшие порции теста и опускать кусочки в воду. Варить 3—5 минут после того, как вареники всплывут. Подавать со сметаной или сливочным маслом.

Ленивые вареники с творогом и зеленью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога, 1 яйцо, 2—3 ст. л. муки, 2 ст. л. рубленой зелени (петрушка, укроп), 1/2 ч. л. соли, сметана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растереть творог с яйцом и рубленой зеленью. Всыпать муку, хорошо перемешать. Вскипятить в кастрюле воду, посолить. Ложкой брать небольшие порции творожной массы, опускать в кипяток. Варить вареники после закипания 3—5 минут. Подавать со сметаной.

Ленивые вареники сырные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г твердого сыра, 2 яйца, 2—3 ст. л. муки, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу, панировочные сухари и сливочное масло для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сыр натереть, смешать с яйцами, мукой, добавить сахар и соль, замесить тесто. Сформовать круглые колбаски, немного приплюснуть рукой и нарезать на кусочки длиной 2 см. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Панировочные сухари прогреть на сухой сковороде. Вареники полить растопленным сливочным маслом и посыпать панировкой.

Ленивые картофельные вареники

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 картофелин, 6—7 ст. л. муки, 1/2 ч. л. сушеного укропа, по 3 горошины душистого и черного перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварить очищенный картофель в подсоленной воде с добавлением душистого и черного перца. Воду слить. Картофель размять в пюре, добавить сушеный укроп, муку, замесить тесто. Скатать в жгут и нарезать кусочками. Варить вареники в кипящей воде 3—4 минуты. Подавать желательно с жареным луком или сметаной.

Ленивые вареники с творогом и тыквой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога, 150 г запеченной тыквы, 150—200 г муки, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. молотого мускатного ореха, щепотка соли, сливочное масло для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растереть с помощью блендера запеченную тыкву с творогом, яйцом и сахаром до однородности. Добавить мускатный орех, постепенно всыпать муку и замесить слегка липкое тесто. Тесто разделить на части, скатать из каждой жгут и нарезать кусочками. Довести до кипения воду для варки, добавить щепотку соли. Небольшими порциями опускать вареники и варить 3—5 минут, после того как они всплывут. Подавать со сливочным маслом.

Вареники литовские с картофелем и салом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

160 г пшеничной муки, 1 яйцо, 2 желтка, 5 г соли

Для начинки: 800 г картофеля, 200 г лука, 100 г сала, молотый черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сало нарезать небольшими кубиками, обжарить на разогретой сковороде до золотистого цвета. Аккуратно вынуть шкварки. Лук мелко нарезать и обжарить на жире, который вытопился из сала. Когда лук подрумянится, соединить его со шкварками. Для начинки натереть картофель на мелкой терке,

отжать сок. Добавить к картофелю половину жареного лука и сала, соль, перец. Из муки, яйца, 2 желтков и соли замесить крутое тесто. Накрыть его пищевой пленкой и оставить на 30 минут отдохнуть. Через полчаса тесто станет более мягким. Раскатать тесто очень тонко и нарезать на квадраты 6 × 6 см. Каждый кусочек еще раз тонко раскатать. Выложить на тесто подготовленную начинку, сформовать вареники. Опустить вареники в кипящую воду, варить 12—14 минут при небольшом кипении. Подавать литовские вареники нужно горячими, с оставшимся жареным луком и салом. Можно приготовить из поджарки соус – к луку и салу добавить сметану и тушить 3—4 минуты.

Вареники с картофелем, луком и беконом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

240 г пшеничной муки, 1 яйцо, 160 мл воды, 15 мл растительного масла, 5 г соли

Для начинки: 200 г картофеля, 150 г бекона, 100 г лука, 1 яйцо, 30 мл растительного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для теста в воду с солью добавить яйцо и растительное масло. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить плотное, но мягкое, не тугое тесто. Накрыть тесто пищевой пленкой или салфеткой и оставить на 30—40 минут. Для начинки картофель очистить, отварить в подсоленной воде. Размять картофель в пюре, добавив немного отвара и яйцо, при необходимости досолить. Лук очистить, нарезать кубиками и поджарить на растительном масле до мягкости, смешать с картофельным пюре. Бекон нарезать мелкими кусочками, слегка обжарить и тоже добавить в пюре. Перемешать начинку. Отщипывая от теста небольшие кусочки, раскатать их в тонкие лепешки. Разложить начинку, сформовать вареники. Опустить их в кипящую воду и варить до готовности. Вынуть вареники шумовкой, полить сметаной или сливочным маслом. По желанию можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Ленивые картофельные вареники с грибной поджаркой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г картофельного пюре, 1 яйцо, 3—4 ст. л. манки

Для поджарки: 200 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 1 ст. л. сливочного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В холодное пюре вбить яйцо, посолить и поперчить. Добавить манку, перемешать. В кипящую подсоленную воду чайной ложкой

опускать порции картофельного теста. Варить 1 минуту, после того как вареники всплывут. Измельчить лук и грибы, обжарить до золотистого цвета, приправить солью и специями по вкусу. Подавать вареники с грибной поджаркой.

Вареники с картофелем и чеддером

ИНГРЕДИЕНТЫ:

960 г пшеничной муки, 3 яйца, 250 мл воды, соль по вкусу

Для начинки: 1,2 кг картофеля, 400 г лука, 250 г тертого чеддера, 2 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для начинки очищенный картофель отварить, размять в пюре. Мелко нарезанный лук обжарить до золотистого цвета. Чеддер натереть на терке. Соединить картофельное пюре с сыром и обжаренным луком, добавить измельченный чеснок, соль, перец, перемешать. Для теста в большую миску насыпать муку, сделать в центре углубление и влить туда слегка взбитые яйца и воду, добавить соль. Тщательно все перемешать, добавить еще воды, если нужно, и вымесить эластичное гладкое тесто. Положить тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатать его в тонкий пласт. Стаканом вырезать круглые лепешки, разложить начинку и сформовать вареники. Опустить их в кипящую подсоленную воду и варить, пока не всплывут на поверхность. Готовые вареники вынуть шумовкой и подавать горячими, со сливочным маслом или сметаной.

Вареники с картофелем и курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 7 г соли

Для начинки: 300 г куриного филе, 300 г картофеля, 100 г лука, 20 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Довести молоко до кипения, добавить сливочное масло, соль, тщательно перемешать. Всыпать часть муки, перемешать до густой массы. Затем по одному вбить яйца, перемешать. Выложить массу на рабочую поверхность и, подсыпая муку, замесить мягкое тесто. Накрыть салфеткой, оставить на 20—30 минут. Для начинки отварить куриное филе и очищенный картофель. Лук мелко нарубить, обжарить на сливочном масле. Готовое мясо вместе с картофелем пропустить через мясорубку или пюрировать в кухонном комбайне. Добавить обжаренный лук, соль, молотый перец, перемешать. Из теста раскатать тонкие

лепешки, разложить начинку, сформировать вареники, края хорошо защипнуть. Опустить их в чуть подсоленный кипяток, аккуратно перемешать ложкой, чтобы они не пристали ко дну и стенкам кастрюли. После того как они всплывут, варить 3 минуты. Подавать вареники горячими, полив растопленным маслом и посыпав зеленью.

Вареники с картофелем, тушенные с куриной печенью в горшочках

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 мл воды, соль по вкусу

Для начинки: 400 г картофельного пюре

Для заливки: 500 г куриной печени, 200 г лука, 200 мл сливок, 30 г пшеничной муки, 30 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, 30 г петрушки, 30 г укропа, сушеные итальянские травы, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из муки, воды, молока, яйца и соли замесить эластичное тесто. Для начинки заранее приготовить картофельное пюре: отварить картофель до готовности и размять его с маслом и молоком. Из теста раскатать тонкие лепешки, разложить начинку, сформовать вареники, хорошо защипнуть края. Варить в большом количестве подсоленного кипятка 3 минуты, после того как всплывут. Вынуть шумовкой. Лук и печень нарезать, обжарить на растительном масле, посолить и поперчить. В порционные горшочки выложить готовые вареники, перекладывая жареным луком с печенью. Приготовить соус для заливки. Обжарить на сливочном масле муку, развести ее небольшим количеством воды, чтобы не было комочков. Добавить сливки, соль и специи, довести до кипения. Залить соусом вареники с печенью в горшочках, накрыть крышкой и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Запекать 10—15 минут (в зависимости от величины горшочков). Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Вареники на сыворотке с картофелем и свиной печенью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

960 г пшеничной муки, 300 мл сыворотки, 30 мл растительного масла, соль по вкусу

Для начинки: 300 г свиной печени, 500 г картофеля, 100 г лука, 15 мл лимонного сока, 15 мл растительного масла, паприка, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Заместить тесто, соединив сыворотку, соль, растительное масло и муку. Тесто положить в миску, накрыть пленкой и отставить в сторону. С печени снять пленку, предварительно смочив ее лимонным соком, нарезать небольшими кусочками и отварить в кипящей воде 10 минут. Откинуть на дуршлаг, дать остыть и мелко нарезать. Приготовить картофельное пюре, смешать с печенью и обжаренным с паприкой луком. Тесто разделить на 3 части. Из каждой части раскатать тонкий пласт, вырезать кружочки диаметром 5 см, разложить начинку. Соединить края, сформовать вареники. Отварить их в подсоленной воде до готовности, вынуть шумовкой. Подавать горячими, с жареным луком или сметаной.

Вареники с печенью и гречневой кашей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г пшеничной муки, 200 мл воды, 2 яйца, 20 г сахара, 5 г соли

Для начинки: 800 г говяжьей печени, 180 г гречневой крупы, 120 г лука, 100 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Печень и лук нарезать, обжарить на сливочном масле до готовности. Немного остудить и прокрутить через мясорубку. Добавить гречневую кашу, соль и молотый черный перец, перемешать. Из муки, воды, яиц, соли и сахара замесить тугое тесто, оставить на 20 минут. Затем раскатать из него тонкие кружочки. Разложить начинку, сформовать вареники, хорошо защипнуть края. Варить в кипящей подсоленной воде 5 минут, после того как они всплывут. Подавать, полив растопленным сливочным маслом.

Вареники гороховые с мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

240 г гороховой муки, 200 г пшеничной муки, 250 мл воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 500 г легких, 200 г лука, 30 г смальца, соль и специи по вкусу

Для заправки: 100 г лука, 15 мл растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для начинки легкие отварить до готовности с добавлением соли и специй, затем немного остудить и пропустить через мясорубку. Добавить обжаренный на смальце лук, перемешать. Замесить тесто из гороховой и пшеничной муки, воды, яйца и соли. Из теста раскатать тонкие кружочки, разложить начинку,

сформовать вареники, хорошо защипнуть края. Варить в подсоленной воде до готовности. Подавать с жаренным на масле луком.

Вареники с капустой и рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 250 мл теплой воды, 50 мл оливкового масла, 5 г соли

Для начинки: 400 г капусты, 300 г рыбного филе, 500 г лука, 40 г сливочного масла, 15 г сахара, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из муки, яиц, масла, соли и воды замесить тесто, оставить на 30 минут. Для начинки белокочанную капусту нашинковать, посолить, посыпать сахаром, размять руками, чтобы выделился сок. Капусту отжать и обжарить на масле вместе с нашинкованным луком, приправить солью и перцем по вкусу. Рыбное филе отварить, мелко нарубить или пропустить через мясорубку, соединить с капустой, перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки. На середину каждого кружочка положить немного начинки, соединить края и сформовать вареники. Варить в кипящей подсоленной воде до готовности. При подаче полить растопленным сливочным маслом, по желанию посыпать измельченной зеленью.

Вареники с картофелем и рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

960 г пшеничной муки, 500 мл жирного кефира, 1 яйцо, 15 г соды, 30 г сахара, 5 г соли

Для начинки: 500 г рыбного филе, 400 г картофельного пюре, 400 г лука, 50 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для начинки рыбное филе отварить, мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Соединить рыбу с картофельным пюре и луком, добавить соль и перец, аккуратно перемешать. Замесить тесто для вареников на кефире. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать кружочки. Разложить начинку, сформовать вареники, защипнуть края. Варить в подсоленной воде до готовности. Подавать с маслом или луковой поджаркой.

Вареники с копченой форелью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г пшеничной муки, 7 желтков, 5 г соли

Для начинки: 500 г копченой форели, 100 г лука-шалота, 2 яйца, 50 мл сливок, 20 г пшеничного батона (1 ломтик), 20 г петрушки, 15 мл растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

Для соуса: 100 г лука-шалота, 100 г болгарского перца (паприки), 100 мл густой сметаны, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из муки, соли и желтков замесить тесто, скатать его в шар, накрыть пленкой и дать полежать 30 минут. Для начинки ломтик батона замочить в сливках, отжать. Лук-шалот и зелень петрушки мелко нарезать и спассеровать на растительном масле (часть петрушки отложить). Копченое рыбное филе размять, добавить 1 рубленое отварное яйцо и 1 сырое яйцо, размоченный батон, обжаренный лук, посолить, поперчить и перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки диаметром 6 см, разложить начинку, соединить края, сформовать вареники. Варить в кипящей подсоленной воде 5 минут. Вынуть шумовкой. Для соуса лук-шалот и сладкий перец мелко нарезать, припустить в небольшом количестве воды до мягкости, затем протереть через сито. Соединить пюре со сметаной, довести до кипения, приправить солью и специями. Подавать вареники, полив соусом и посыпав зеленью.

Вареники с начинкой из сулугуни

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г пшеничной муки, 2 яйца, 250 мл воды

Для начинки: 250 г сыра сулугуни, соль по вкусу

Для подачи: сливочное масло, сметана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для начинки сулугуни натереть на мелкой терке, хорошо посолить. Если начинка вышла слишком рассыпчатой, можно добавить 2 ст. л. кипяченой воды. Высыпать в миску муку, вбить яйца и, подливая воду, замесить руками тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать кружочки, разложить начинку. Сформовать вареники, хорошо защипнуть края. Варить в кипящей подсоленной воде около 5—8 минут. Вынуть шумовкой, сразу же полить растопленным сливочным маслом, чтобы не слиплись. Подавать со сметаной.

Вареники с адыгейским сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

480 г пшеничной муки, 250 мл воды, 50 мл растительного масла, 3 г соли

Для начинки: 140 г адыгейского сыра, 100 г лука,

60 г сливочного масла, 50 г петрушки, кориандр, красный молотый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Замесить тесто для вареников из перечисленных ингредиентов, накрыть его пленкой и дать постоять. Для начинки спассеровать на сливочном масле нарезанный кубиками лук. Посыпать красным перцем, перемешать и снять с огня. Добавить раскрошенный адыгейский сыр, посолить, приправить молотым кориандром и рубленой зеленью, перемешать. Дать начинке остыть. Из теста раскатать тонкие лепешки, разложить начинку, сформовать вареники, края защипнуть. Варить в подсоленной воде при слабом кипении 3—5 минут. Подавать горячими, со сметаной.

Всевозможные творожно-сырные вкусности

Сладкие равиоли с творогом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

320 г пшеничной муки, 1 яйцо, 100 мл молока, соль по вкусу

Для начинки: 250 г творога, 1 желток, 70 г сахара

Для подачи: сливочное масло, сметана, сироп по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для приготовления теста смешать просеянную муку с яйцом. Добавить холодное молоко, соль и замесить тугое тесто. Вымешивать тесто не менее 10 минут. Для начинки смешать творог с желтком и сахаром, растереть вилкой и перемешать до однородности. Тесто разделить на 2 части, раскатать в 2 одинаковых тонких пласта. На один пласт выложить начинку чайной ложкой, оставив между творожными шариками расстояние 2—3 см. Накрыть начинку вторым пластом теста. В промежутках между начинкой разрезать тесто на квадратики – получатся заготовки-ravioli. Далее вилкой аккуратно прижать кончики ravioli, проделывая это с каждой стороны. Варить ravioli в кипятке примерно 4 минуты на среднем огне без крышки. Готовые изделия вынуть шумовкой, полить растопленным сливочным маслом. Подавать со сметаной или сиропом.

Галушки творожные с маком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г творога, 160 г пшеничной муки, 20 г мака, 1 яйцо, 40 г сахара, 8 г ванильного сахара

Для подачи: варенье, мед или ягодный соус

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через металлическое сито. Если творог сухой, можно добавить немного сметаны. Смешать творог с сахаром, ванильным сахаром, яйцом и маком. Постепенно добавляя муку, замесить тесто. Сформовать из него тонкие жгуты и нарезать кусочками длиной 2,5—3 см. Опустить галушки в кипящую воду, аккуратно перемешать деревянной ложкой и варить 3—5 минут, после того как всплывут. Вынуть шумовкой, полить вареньем, медом или ягодным соусом.

Творожные клецки со сливами по-закарпатски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г творога, 100 г манной крупы, 2 яйца, 20 г сахара, 10 г соли

Для начинки: 10—15 слив, сахар по вкусу

Для подачи: 150 г сливочного масла, 100 г сухарей,
20 г сахара, корица по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить творог, яйца, соль, сахар и манную крупу, замесить тесто. Накрыть его пленкой и поставить в холодильник на 30—40 минут. Надрезать сливы и удалить косточки, всыпать в каждую примерно по 1/3 ч. л. сахара. Приготовить кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Достать тесто из холодильника, отделить кусочек размером с крупный грецкий орех. На ладони сформовать лепешку, в центр положить сливу с сахаром. Защипнуть края, придавая изделию круглую форму. Подготовленные таким образом клецки опустить в кипящую воду, слегка перемешать ложкой, чтобы не пристали ко дну. Когда клецки всплывут, варить при умеренном кипении 3—4 минуты. Достать шумовкой. Разогреть на сковороде сливочное масло, обжарить в нем сухари. Полить клецки маслом с жареными сухарями, посыпать сахаром и корицей. Подавать горячими.

Клецки творожно-морковные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г творога, 250 г моркови, 200—250 г пшеничной муки,
3 яйца, 70 мл молока, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу

Для подачи: 70 г сливочного масла, 4 ст. л. панировочных
сухарей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь натереть на мелкой терке. Творог протереть через сито, соединить с морковью, добавить муку, яйца, молоко, сахар и соль. Замесить однородное тесто. Набирая порции теста чайной ложкой, опускать маленькие клецки в подсоленный кипяток. После того как клецки всплывут, варить их еще 2—3 минуты. При подаче на стол полить растопленным маслом, смешанным с поджаренными панировочными сухарями.

Творожные клецки в молочном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г творога, 2 яйца, 50 г пшеничной муки, сахар, соль по
вкусу

Для соуса: 1 л молока, 30 г сливочного масла, сахар, соль по
вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито. Добавить яйца, муку, сахар и соль, тщательно перемешать. Из массы сформовать небольшие шарики, положить в холодильник на 15 минут. Молоко довести

до кипения, добавить сахар и соль по вкусу, опустить в него творожные клецки. Варить на медленном огне 5 минут, следя, чтобы молоко не убежало. Клецки будут готовы, как только всплывут. Добавить сливочное масло и снять с огня.

Творожные кнедлики с изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

160 г пшеничной муки, 3 яйца, соль по вкусу

Для начинки: 200 г творога, 50 г изюма, тертая цедра 1 лимона, 50 г сахара, 10 г ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просеять муку. Добавить к ней яйца и соль, хорошо перемешать. Для начинки соединить творог со всеми остальными ингредиентами. Из теста раскатать не слишком тонкие лепешки, разложить начинку и сформировать круглые кнедлики. Опустить их в кипящую подсоленную воду. После того как они всплывут, варить около 3 минут. Вынуть шумовкой. Подавать, полив растопленным сливочным маслом или сметаной.

Творожные ньокки с абрикосами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г творога, 60 г пшеничной муки, 2 яйца, 100 г абрикосов, 50 г сахара, соль по вкусу

Для подачи: сметана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Протереть творог через сито в глубокую посуду. Смешать яйца, соль и сахар, ввести в творог. Абрикосы вымыть, удалить косточки, нарезать мелкими кусочками, добавить в творожную массу, перемешать. Стол посыпать мукой, выложить творожную массу, сформовать из нее колбаску и нарезать на небольшие кусочки. Опустить ньокки в кипящую воду и варить, пока не всплывут. Вынуть шумовкой. Подавать со сметаной.

Творожные оладьи с ягодами и сливками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

180 г обезжиренного творога, 140 г пшеничной муки, 375 мл кефира, 2 яйца, 1/2 ч. л. соды, 2 ст. л. сахара, щепотка соли, растительное масло, сливки, мед и ягоды для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кефир всыпать соду, перемешать. Белки отделить от желтков. Белки отправить в холодильник. Желтки взбить с сахаром. Желтковую массу соединить с творогом, растереть до получения гладкой массы. Влить кефир с содой, перемешать. Всыпать муку, хорошо перемешать, чтобы не было комочков.

Охлажденные белки взбить со щепоткой соли в устойчивую пену. Ввести в тесто, аккуратно перемешать. Выпекать оладьи на растительном масле до румяной корочки с обеих сторон. Подавать с медом, ягодами и густыми сливками.

Сладкая лазанья с творогом и ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

листья для лазаньи

Для начинки: 500 г творога, 2 яйца, 100 г замороженной клубники, 100 г замороженной малины, сахарная пудра, ванилин по вкусу

Для соуса: 500 мл молока, 1 желток, 50 г сахара, 20 г муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для соуса влить в небольшую кастрюльку 400 мл молока, довести до кипения. В небольшой миске соединить желток с сахаром и мукой, влить оставшееся молоко и тщательно перемешать до однородности. Полученную смесь влить тонкой струйкой в кипящее молоко, постоянно помешивая, немного уварить до загустения. Творог соединить с яйцами, добавить сахарную пудру по вкусу и щепотку ванилина для аромата. На дно жаропрочной формы налить небольшое количество соуса. Выложить лист лазаньи, полить соусом и разложить примерно половину творожной начинки. Накрыть листом лазаньи, слегка прижать, полить соусом. Выложить оставшуюся начинку, разровнять, сверху распределить замороженные ягоды. Накрыть последним листом лазаньи и залить оставшимся соусом. Отправить форму в разогретую духовку на 40 минут. Готовую лазанью немного остудить и нарезать порционными кусочками. Перед подачей можно украсить ягодами, сливками, шоколадной или кокосовой стружкой.

Сырники жареные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г пастообразного творога, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, растительное масло для жарки, сахарная пудра для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог размять вилкой. Добавить яйца, ванильный и обычный сахар, просеянную муку, хорошо перемешать. Должно получиться густое комковатое тесто. Разогреть сковороду с маслом. Выложить порции теста ложкой, слегка приплюснуть. Жарить сырники под крышкой 2—3 минуты. Затем перевернуть сырники на другую сторону и жарить без крышки до готовности. Выложить на салфетку, чтобы удалить излишки масла. Подавать, посыпав

сахарной пудрой.

Львовский сырник с шоколадной глазурью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста: 500 г жирного творога, 2—3 ст. л. изюма, 1 ст. л. манной крупы, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 1 ч. л. лимонной цедры

Для глазури: 2—3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. какао, 2 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито или растереть в блендере. Желтки взбить с сахаром до однородной глянцевой массы. Добавить манную крупу, мягкое масло и лимонную цедру. Затем ввести творог и перемешать миксером на низкой скорости. Белки охладить, взбить в плотную пену, аккуратно ввести в творожную массу. В конце вмешать подготовленный изюм. Форму для выпекания смазать маслом, посыпать мукой, выложить творожную массу. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40—60 минут. Готовый сырник остудить. Для приготовления глазури масло растопить, добавить сахар, варить на маленьком огне, помешивая. Затем добавить сметану и какао, перемешать, довести до кипения и снять с огня. Полить сырник теплой глазурью и оставить на 5—7 часов.

Сырники-маффины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г творога, 3 ст. л. муки, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. тертой лимонной цедры, масло для форм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 180 °С. В блендере растереть творог с сахаром и яйцом. Добавить муку, разрыхлитель, цедру, перемешать до однородности. Тесто выложить в небольшие формочки для маффинов, смазанные маслом, заполнив их на 2/3 объема. Выпекать 25—30 минут. Сырники должны зарумяниться. Готовые сырники достать из духовки, оставить в формах на 5—7 минут, затем аккуратно извлечь. Подавать со сметаной или вареньем.

Сырники-маффины с изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г сухого творога, 2 ст. л. изюма, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1/2 ч. л. соды, масло для форм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Изюм залить кипятком на 15 минут, затем промыть, отжать и обсушить. Подготовленный изюм посыпать 1 ст. л. муки, перемешать. Творог протереть через сито, растереть с яйцами, сахаром, ванильным сахаром, содой и сметаной. Добавить 2 ст. л. муки, перемешать. Вмешать в творожную массу изюм с мукой. Смазать формочки для маффинов маслом, выложить тесто, заполнив их на 2/3 объема. Выпекать в духовке при 180—200 °C около 25—30 минут. Готовые сырники достать из духовки, дать остыть 5—7 минут, аккуратно извлечь из форм. Подавать со сметаной или вареньем.

Кукурузные оладьи с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г консервированной кукурузы, 100 г твердого сыра, 1/2 пучка зелени, 6 ст. л. кукурузной муки, 2 яйца, 125 мл кефира, 1/3 ч. л. соды, 1/3 ч. л. соли, щепотка молотого черного перца, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйца с солью и перцем с помощью венчика. Влить кефир, всыпать соду, перемешать. Добавить отцеженную консервированную кукурузу, тертый сыр и рубленую зелень. Всыпать кукурузную муку, хорошо перемешать. Должно получиться тесто немного гуще, чем для обычных оладий. Дать ему постоять 5—7 минут. Хорошо разогреть сковороду, налить немного растительного масла. Столовой ложкой выкладывать оладьи и жарить на среднем огне с двух сторон под крышкой. Готовые оладьи выложить на бумажное полотенце, чтобы избавиться от излишков масла.

Конвертики из лаваша с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2—3 листа тонкого лаваша, 100 г моцареллы (или 2 плавленых сырка), 2 зубчика чеснока, 20 г укропа, 2 яйца, 50 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Моцареллу или плавленый сыр нарезать пластинами. Чеснок и укроп измельчить. Листы лаваша разрезать на квадраты со стороной 15—20 см. В центр каждого квадрата положить пластины сыра, посыпать чесноком с укропом и свернуть конвертиками (как блинчики). Яйца взбить венчиком. В сковороде разогреть сливочное масло. Конвертики обмакнуть в яйцо, сразу же выложить на сковороду и обжарить с двух сторон до золотистого цвета. При подаче можно посыпать рубленой зеленью.

Конвертики из лаваша с копченым сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 листа лаваша, 400 г копченого сыра, 100 г вареной колбасы или сосисок, 1 помидор, 2 зубчика чеснока, 50 г зелени по вкусу, сливочное или топленое масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать сыр, колбасу и помидор мелкими кубиками, соединить. Добавить рубленую зелень и пропущенный через пресс чеснок. Листы лаваша нарезать квадратами, разложить начинку, свернуть конвертиками. Обжарить с двух сторон на сковороде под крышкой. Подавать теплыми.

Пирог из лаваша творожно-сырный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 упаковки тонкого лаваша

Для пропитки: 500 мл кефира, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла

Для начинки: 600 г нежирного творога, 350 г сыра, 1 ст. л. сливочного масла, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

На смазанную растительным маслом глубокую сковороду или прямоугольную форму для выпекания положить большой лист лаваша так, чтобы его края свешивались за бортики. Оставить еще один большой лист лаваша, все остальные листы нарезать по размеру формы. Кефир слегка взбить с яйцами и растительным маслом, залить нарезанные лаваша, дать постоять несколько минут. Для начинки творог протереть через металлическое сито, слегка посолить. Сыр натереть на терке, 50 г отложить для оформления, остальной соединить с протертым творогом, перемешать. В форму поверх большого лаваша выложить пропитанный в кефире лист лаваша. Сверху распределить тонкий творожно-сырный слой. Так, чередуя, выложить все пропитанные листы лаваша, покрывая их творожно-сырной начинкой. Накрыть пирог большим листом и подвернуть его края под самый нижний лист. На поверхности пирога сделать несколько проколов вилкой. Залить пирог остатками кефира, посыпать оставшимся тертым сыром и разложить кусочки сливочного масла. Запекать в духовке при температуре 200 °С до румяной корочки.

Пирог из лаваша с творогом и кабачками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 листа лаваша

Для начинки: 1 кг кабачков, 400—500 г творога, 2 яйца,

100 г сметаны, 1 головка репчатого лука, 30 г зелени, соль по вкусу, 2 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кабачок натереть на терке, посолить и оставить, чтобы выделился сок. Соединить творог с яйцами и сметаной. Добавить отжатый кабачок, измельченный лук и рубленую зелень, хорошо перемешать. Дно формы смазать маслом. Листы лаваша смазать маслом, выложить в форму крест-накрест, чтобы их края свешивались за бортики. Выложить творожно-кабачковую начинку, накрыть краями лаваша, смазать растительным маслом. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 40—50 минут.

Слойки с творогом и зеленью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г слоеного бездрожжевого теста

Для начинки: 200 г творога, 100 г брынзы или адыгейского сыра, 1 яйцо, 30 г зелени, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Размять творог вилкой, вбить яйцо, добавить тертую брынзу, мелко нарезанную зелень, посолить, тщательно перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на прямоугольники, края смазать водой. На половину каждого ломтика выложить начинку, накрыть свободной половиной, прижать смоченные водой края. На поверхности сделать глубокие надрезы. Выпекать слойки в разогретой до 200 °С духовке около 20 минут.

Ватрушки ленивые

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150—200 г крупных сладких сушек, 200 мл молока

Для начинки: 150 г творога, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сушки залить молоком и оставить на 15 минут, время от времени переворачивать (они должны стать мягкими, но не разваливаться). Растереть творог с сахаром, ванильным сахаром и яйцом. Противень застелить бумагой для выпечки, выложить размоченные сушки. В центр каждой положить творожную начинку с горкой, слегка утрамбовывая. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 15—20 минут.

Кексы кабачково-творожные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки, 200 г творога, 50 г сметаны, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 1 небольшой кабачок, по 20 г петрушки и укропа,

1 ч. л. разрыхлителя, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог растереть со сметаной и растопленным маслом. Добавить натертый и отжатый кабачок, мелко нарезанную зелень, посолить. Вбить яйца и хорошо перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем, замесить тесто. Разложить его в формы для кексов. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 30 минут. Готовым кексам дать остыть в формах.

Груши, запеченные с творогом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 груши, 120 г творога, 2 ч. л. жидкого меда, сок 1/2 лимона, 1/2 ч. л. корицы, 4 шт. миндального печенья, орехи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Груши разрезать пополам, аккуратно вырезать сердцевину, сделав углубление для начинки. Положить груши в миску, залить водой с лимонным соком, оставить на 10 минут. Творог смешать с корицей. Груши вынуть из воды, наполнить творожной начинкой, положить на противень, выстеленный пергаментом. Начинку полить медом. Запекать груши в духовке при 200 °С около 20 минут. Затем посыпать измельченным печеньем, орехами и запекать еще 5—7 минут.

Шампиньоны со сметанно-творожной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г шампиньонов, 250 г творога, 50 г сыра, 1—2 ст. л. сметаны, 20 г зелени, соль и молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы очистить, срезать ножки. Ножки очень мелко нарубить, добавить мелко нарезанную зелень, творог, сметану, посолить и поперчить, хорошо перемешать. Разогреть духовку до 200—220 °С. Наполнить начинкой шляпки грибов, формируя горку, посыпать тертым сыром. Выложить на решетку или на противень, выстеленный пергаментом. Запекать около 20 минут.

Запеканка картофельно-творожная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 картофелин, 500 г творога, 70—100 г сливочного масла, 20 г зеленого лука, 30 г петрушки, 30 г укропа, соль и специи по вкусу

Для заливки: 2 яйца, 150 г нежирной сметаны, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель отварить до полуготовности, очистить и нарезать

кружочками. Измельчить зелень, соединить с творогом, добавить половину размягченного сливочного масла, соль, специи, хорошо перемешать. Форму для запекания смазать маслом, выложить слоями картофель и творог. Накрыть форму фольгой, поставить в разогретую до 190—200 °С духовку. Запекать 30 минут. Вынуть форму из духовки, фольгу снять. Для заливки яйца слегка взбить со сметаной, солью и специями. Полить запеканку заливкой, снова поставить в духовку и запекать еще 15—20 минут.

Творожный крем-десерт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г творога, 100 г жирной сметаны или сливок (жирностью 30 %), 150 мл фруктового сиропа (или варенья), 1 ст. л. сахара, свежие или консервированные ягоды, мармелад для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог, сметану и сахар хорошо взбить с помощью блендера в кремовую массу. Разложить в креманки, полить сиропом, украсить ягодами и мармеладом.

Вафельный торт с творожным кремом и фруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 упаковка вафельных коржей для торта

Для крема: 300 г сладкой творожной массы, 1—2 ст. л. жирной сметаны или сливок, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. лимонного сока

Для начинки: 300 г фруктов (консервированных или свежих)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творожную массу соединить со сметаной, лимонным соком и сахарной пудрой. Тщательно взбить с помощью миксера в пышный крем, поставить в холодильник минимум на 1 час. Свежие или консервированные фрукты (свежие киви, бананы, консервированные ананасы или персики) нарезать небольшими кубиками. Собрать торт. На вафельный корж положить немного творожного крема, распределить немного фруктов, поверх них – еще немного крема и накрыть следующим вафельным коржом. Так, чередуя, собрать весь торт. Бока и поверхность смазать оставшимся творожным кремом и украсить ломтиками фруктов. Подавать сразу же.

Пасхальный стол

Салаты и другие закуски к пасхальному столу

Салат с копченым мясом и шампиньонами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г копченой грудинки или бекона, 150 г шампиньонов, 150 г листьев салата, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 ломтика хлеба, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. винного уксуса, соль и белый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грудинку или бекон нарезать небольшими тонкими ломтиками, обжарить в сковороде до легкого зарумянивания, снять со сковороды. Ломтики хлеба натереть чесноком, нарезать кубиками и обжарить в оставшемся в сковороде жире до хрустящей корочки, снять со сковороды. Шампиньоны и лук нарезать, обжарить в сковороде на масле (1 ст. л.), приправить солью и перцем, остудить. Для заправки 2 ст. л. растительного масла взбить с уксусом и солью. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Добавить обжаренную грудинку, грибы с луком, полить заправкой, аккуратно перемешать, выложить в салатник. Салат посыпать сухариками и сразу подавать.

Салат «Грибная поляна»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г маринованных шампиньонов, 200 г ветчины, 200 г отварного картофеля, 200 г отварной моркови, 4 отварных яйца, 100 г твердого сыра, зелень, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Глубокий салатник выстелить пищевой пленкой, уложить в один слой маринованные шампиньоны шляпками вниз, посыпать рубленой зеленью, смазать майонезом. Сверху уложить мелко нарубленные яйца, смазать майонезом. Посыпать тертым сыром, смазать майонезом. Затем уложить ветчину, нарезанную мелкими кубиками, смазать майонезом. Следующим слоем уложить тертую морковь, смазать майонезом и накрыть тертым картофелем. Салат аккуратно утрамбовать ложкой, затянуть свободными концами пленки и поставить в холодильник на ночь. Перед подачей пленку развернуть, салатник накрыть сервировочной тарелкой и осторожно перевернуть. Аккуратно снять салатник и пленку. Подавать салат, украсив зеленью.

Салат с грибами, сыром и яблоком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г шампиньонов, 200 г голландского сыра, 2 сладких перца, 1 яблоко, 2 ст. л. апельсинового сока, 1 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

Для заправки: 50 г майонеза, 1 ч. л. горчицы, 1/4 ч. л. меда, цедра апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Голландский сыр, сладкий перец и очищенное яблоко нарезать очень мелкими кубиками. Яблоки сразу же полить апельсиновым (или лимонным) соком, чтобы не потемнели. Все подготовленные продукты соединить. Для заправки майонез перемешать с горчицей и медом, добавить апельсиновую цедру. Салат полить заправкой, при необходимости посолить, аккуратно перемешать и подавать.

Грибной салат

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г шампиньонов, 3 отварные картофелины, 3 отварные моркови, 2 отварных яйца, 100 г твердого сыра, 1 яблоко, 2 луковицы, зелень, 250 г майонеза, 1—2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями. Отварной картофель, морковь, яйца и очищенное яблоко натереть на крупной терке, сыр – на мелкой. Яблоки сразу же полить лимонным соком, чтобы не потемнели. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями в следующей последовательности: картофель, грибы с луком, яйца, морковь и яблоко. Каждый слой хорошо смазать майонезом. Салат щедро посыпать тертым сыром и украсить зеленью.

Салат «Оригинальный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварной говядины, 200 г шампиньонов, 2—3 средних помидора, 50 г твердого сыра, 50 г листьев салата, 50 г маслин без косточки, зелень, майонез, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями. Отварную говядину

нарезать мелкими кубиками, помидоры – тонкими ломтиками, маслины – колечками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, положить в салатник. Сверху слоями уложить подготовленные продукты, смазывая майонезом: мясо, обжаренные грибы, помидоры. Верхний слой смазать майонезом, щедро посыпать тертым сыром. Салат украсить колечками маслин, зеленью и сразу подавать.

Салат из помидоров с говядиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварной говядины, 2 помидора, 1 сладкий перец, 4 маринованных огурца, 1 луковица, 1 отварное яйцо, зелень, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. винного уксуса, щепотка сахара, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, сладкий перец и маринованные огурцы нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук мелко нарубить. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кусочками. Соединить все нарезанные продукты. Для заправки растительное масло взбить с уксусом, сахаром и солью. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать, украсить дольками отварного яйца, зеленью и сразу подавать.

Салат «Южный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г мяса кролика, 2 апельсина, 1 крупная груша (или яблоко), 100 мл красного вина, 1 ст. л. сухой аджики, соль и специи по вкусу, майонез для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо кролика натереть аджикой, положить в кастрюлю, залить вином, мариновать около 1 часа. Затем поставить на огонь, добавить в маринад соль, специи и тушить мясо до готовности. Остудить, нарезать кубиками. Апельсины и грушу очистить, нарезать такими же кубиками. Все нарезанные продукты соединить. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Салат из помидоров с шампиньонами и жареной брынзой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г шампиньонов, 300 г помидоров черри, 300 г брынзы, 3 зубчика чеснока, зелень, 1 сырое яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль и перец по вкусу, мука и сухари для панировки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Брынзу нарезать небольшими ломтиками толщиной 7—10 мм, обвалять в муке, обмакнуть в яйцо, запанировать в сухарях и быстро обжарить в разогретом масле с двух сторон до зарумянивания. Вынуть из сковороды. На оставшемся масле обжарить крупно нарезанные шампиньоны, приправить солью и перцем по вкусу, остудить. Помидоры черри разрезать пополам, положить в салатник, слегка посыпать солью и перцем. Добавить обжаренные шампиньоны, брынзу, измельченный чеснок, зелень, полить лимонным соком и оставшимся в сковороде маслом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат-коктейль с курицей, грибами и сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварного куриного филе, 200 г консервированных грибов, 200 г консервированных ананасов, 150 г твердого сыра, 50 г грецких орехов, зелень, 3 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, консервированные грибы и ананасы нарезать маленькими кубиками. Сыр натереть на мелкой терке. Грецкие орехи измельчить. Салат лучше подавать в стеклянном салатнике, чтобы были видны контрастные слои. Первым слоем положить грибы, посыпать тертым сыром (половина нормы), смазать майонезом. Сверху распределить измельченные грецкие орехи, уложить слой ананасов, смазать майонезом. Следующим слоем положить куриное мясо, смазать майонезом и посыпать оставшимся сыром. Подавать салат, украсив зеленью и кусочками ананасов.

Праздничный салат с курицей и авокадо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриной грудки, 200 г бекона, 2 авокадо, 4 крупных помидора, 3 отварных яйца, 100 г листьев салата, 5 веточек тимьяна, зеленый лук, 1/2 стакана белого сухого вина, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. черного перца горошком, соль по вкусу

Для заправки: *5 зубчиков чеснока, 6 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. белого винного уксуса, 1 ч. л. горчицы, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для заправки масло взбить с уксусом, горчицей и солью, добавить пропущенный через пресс чеснок. Куриную грудку вымыть, положить в кастрюлю, влить белое вино, 1 ст. л. лимонного сока, добавить тимьян и перец горошком. Залить кипятком, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью, посолить, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 20 минут. Оставить курицу остывать в бульоне, затем вынуть

и нарезать небольшими кубиками. Полить мясо половиной заправки. Бекон нарезать небольшими тонкими ломтиками, обжарить до хрустящей корочки, выложить на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишков жира. Авокадо очистить, нарезать кубиками, полить оставшимся лимонным соком. Помидоры нарезать кубиками, отварные яйца – дольками. Листья салата крупно нарубить, выложить в салатник. Сверху распределить кусочки курицы, помидоры, авокадо, бекон, дольки яиц. Салат полить оставшейся заправкой, посыпать измельченным зеленым луком и сразу подавать.

Салат из мяса, грибов и ананасов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварного куриного филе, 200 г шампиньонов, 300 г консервированных ананасов, 200 г сыра, 2 отварных яйца, 1 луковица, зелень, майонез, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы и лук нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Отварное куриное филе и ананасы нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на крупной терке, отварные яйца – на мелкой. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, смазывая майонезом: обжаренные грибы, куриное мясо, ананасы, яйца и сыр. Подавать, украсив зеленью.

Салат «Восхитительный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварной куриной грудки, 700 г шампиньонов, 2—3 помидора, 100 г листьев салата, 3 ст. л. измельченных грецких орехов, 2—3 ломтика белого хлеба, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы нарезать, обжарить на растительном масле (2 ст. л.) до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Хлеб нарезать кусочками, подсушить в духовке до хрустящей корочки. Отварное мясо и помидоры нарезать кубиками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, положить в салатник. Добавить обжаренные грибы, мясо и помидоры. Для заправки 2 ст. л. растительного масла взбить с лимонным соком, солью и специями. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать, посыпать измельченными грецкими орехами, сухариками и сразу подавать.

Салат из курицы с омлетом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300—400 г отварного куриного филе, 1 крупная луковица, 3 яйца, 150 мл молока, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. лимонного сока, растительное масло, майонез, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца слегка взбить с молоком, солью и перцем. Всыпать муку, хорошо перемешать. Полученную смесь вылить на сковороду с разогретым маслом, жарить омлет под крышкой до готовности. Остудить, нарезать соломкой. Лук мелко нашинковать, залить лимонным соком, оставить на несколько минут. Отварное мясо нарезать соломкой. Соединить все подготовленные ингредиенты. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат «Королевский»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г отварного куриного филе, 400 г шампиньонов, 4 яйца, 1 зубчик чеснока, зелень, майонез, растительное масло, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны нарезать небольшими ломтиками, обжарить на растительном масле до готовности, посолить, поперчить. Яйца слегка взбить с майонезом, поджарить на сковороде несколько тонких омлетных блинчиков. Остудить, нарезать соломкой. Отварное мясо нарезать такой же соломкой. Соединить все подготовленные ингредиенты, добавить пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и поставить в холодильник на 30 минут. Подавать, украсив зеленью.

Салат «Орешек»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварного куриного филе, 400 г пекинской капусты, 2 отварных яйца, 5—6 шт. чернослива, 100 г кедровых орешков, майонез, лимонный сок, сахар и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пекинскую капусту тонко нашинковать, слегка посыпать сахаром, солью, полить лимонным соком и тщательно перетереть руками до выделения сока. Отварное мясо и чернослив нарезать соломкой, отварные яйца – небольшими кубиками. Подготовленные продукты соединить, добавить обжаренные кедровые орешки. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат «Цезарь» с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г отварного куриного филе, 300 г листьев салата, 100 г помидоров черри, 50 г маслин без косточки, 50 г пармезана, 3—5 ст. л. соуса «Цезарь», растительное масло

Для соуса «Цезарь»: 2 желтка отварных яиц, 1—2 зубчика чеснока, 1—2 ч. л. горчицы, 3 ст. л. лимонного сока, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

Для крутонов: 1 небольшая чиабатта, 1 зубчик чеснока, 50 мл растительного масла, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для соуса отварные желтки размять вилкой, добавить пропущенный через пресс чеснок, горчицу и щепотку соли, тщательно растереть. Влить лимонный сок, хорошо перемешать. Вливая небольшими порциями растительное масло, тщательно перемешивать с помощью погружного блендера. Дать соусу постоять 20 минут, затем досолить по вкусу и еще раз тщательно перемешать блендером – должна получиться однородная, гладкая масса. Для крутонов чиабатту натереть чесноком, нарезать кубиками, слегка посыпать солью, полить растительным маслом и подсушить в разогретой до 200 °С духовке около 5—7 минут. Отварное куриное филе нарезать небольшими ломтиками, обжарить на сковороде-гриль с двух сторон до легкой золотистой корочки. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, положить в салатник. Добавить приготовленные крутоны и нарезанные маслины, полить 2—3 ст. л. соуса, аккуратно перемешать. Сверху уложить обжаренные ломтики мяса, дольки помидоров, полить небольшим количеством соуса и посыпать тертым пармезаном. Салат подавать сразу же после приготовления.

Салат из курицы с кукурузой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г запеченного куриного филе, 150 г свежих огурцов, 2 ст. л. консервированной кукурузы, 150 г листьев салата, 50 г пармезана, 50 г готовых сухариков, 3—5 ст. л. соуса «Цезарь»

Для соуса «Цезарь»: 2 желтка отварных яиц, 1—2 зубчика чеснока, 1—2 ч. л. горчицы, 3 ст. л. лимонного сока, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для соуса отварные желтки размять вилкой, добавить пропущенный через пресс чеснок, горчицу и щепотку соли, тщательно растереть. Влить лимонный сок, хорошо перемешать.

Вливая небольшими порциями растительное масло, тщательно перемешивать с помощью погружного блендера. Дать соусу постоять 20 минут, затем досолить по вкусу и еще раз тщательно перемешать блендером – должна получиться однородная, гладкая масса. Куриное филе нарезать кубиками, свежие огурцы – небольшими тонкими ломтиками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Соединить нарезанные продукты, добавить консервированную кукурузу. Салат полить небольшим количеством соуса, аккуратно перемешать. Сверху распределить сухарики, посыпать тертым пармезаном и сразу подавать.

Салат «Жасмин»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г запеченного куриного мяса, 100 г моркови по-корейски, 2 маринованных огурца, 100 г консервированной кукурузы, 2 отварных яйца, 100 г листьев салата, 2—3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, сбрызнуть лимонным соком. Морковь по-корейски мелко нарубить. Маринованные огурцы нарезать небольшими тонкими ломтиками. Соединить морковь, огурцы и консервированную кукурузу, заправить майонезом, перемешать. Добавить подготовленные листья салата, слегка перемешать и выложить на сервировочное блюдо. Сверху уложить ломтики запеченной курицы и дольки отварных яиц. Подавать сразу после приготовления.

Салат «Пасхальный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварного куриного филе, 100 г шампиньонов, 2 отварные моркови, 2 маринованных огурца, 2 отварных яйца, 100 г твердого сыра, 1/2 луковицы, зелень укропа, 200 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Отварное куриное филе нарезать небольшими кубиками, маринованные огурцы – небольшими ломтиками. Отварную морковь, яйца и сыр натереть на терке. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями, смазывая майонезом: куриное мясо, морковь, маринованные огурцы, обжаренные грибы с луком, тертые яйца. Салат смазать майонезом, посыпать тертым сыром

со всех сторон и украсить укропом.

Салат «Гранатовый браслет»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварного куриного мяса, 300 г отварного картофеля, 300 г отварной свеклы, 300 г отварной моркови, 50 г репчатого лука, 3 отварных яйца, 50 г грецких орехов, 1 большой гранат, майонез, растительное масло, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, остудить. Отварное мясо нарезать маленькими кубиками, перемешать с обжаренным луком. Отварной картофель, свеклу, морковь и яйца натереть на терке. Грецкие орехи измельчить, перемешать со свеклой. Подготовленные продукты уложить на сервировочное блюдо слоями, придавая салату форму кольца (для этого можно в центр блюда поставить стакан и аккуратно выложить продукты вокруг него). Каждый слой слегка посолить и хорошо смазать майонезом. Сначала уложить тертый картофель, затем морковь, мясо с луком, яйца, последним слоем уложить свеклу с орехами. Поверхность салата смазать майонезом, аккуратно убрать стакан из центра. По всей поверхности салата плотно выложить гранатовые зерна.

Салат «Тоскана»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г запеченной курицы, 200—300 г маринованных шампиньонов, 4 помидора, 200 г чеддера, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Запеченную курицу и помидоры нарезать крупными кусочками, маринованные шампиньоны и чеддер – небольшими кубиками. Подготовленные продукты соединить, положить в салатник. Салат полить майонезом и сразу подавать.

Салат-коктейль с курицей и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварного или запеченного куриного филе, 200 г обжаренных или маринованных грибов, 1 сладкий перец, 1 кисло-сладкое яблоко, зелень, 4—5 ст. л. майонеза, 1 ст. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для заправки яблоко очистить, натереть на мелкой терке, сразу же полить лимонным соком, добавить майонез, хорошо перемешать. Куриное филе, грибы и сладкий перец нарезать

соломкой, разложить в креманки или бокалы. Салат полить заправкой и украсить зеленью.

Салат «Карусель»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварной индюшиной грудки, 200 г консервированных грибов, 200 г моркови по-корейски, 150 г твердого сыра, 50 г красного лука, 100 г майонеза, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварную индюшину грудку и консервированные грибы нарезать маленькими кубиками. Морковь по-корейски, лук и зелень мелко нарубить. Сыр натереть на терке. Для формирования салата использовать формовочное кольцо. Установить кольцо на сервировочное блюдо и выложить подготовленные продукты, слегка утрамбовывая, в таком порядке: мясо, лук (смазать майонезом), консервированные грибы (смазать майонезом), сыр, зелень (смазать майонезом), морковь по-корейски. Аккуратно снять формовочное кольцо и подавать салат, украсив зеленью.

Салат со свеклой, уткой и грушей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварного или запеченного мяса утки, 300 г отварной свеклы, 1 груша (или 70 г вяленой кураги), 50 г сыра с голубой плесенью, 50 г бекона, 50 г кедровых орешков, 50 г листьев салата, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. бальзамического уксуса, 1 ч. л. дижонской горчицы, 1/2 ч. л. меда, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, свеклу и грушу (или курагу) нарезать кубиками. Сыр с голубой плесенью мелко нарубить. Бекон нарезать ломтиками, положить в сковороду, добавить кедровые орешки, слегка обжарить и остудить. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить сыр, бекон и орешки, аккуратно перемешать, положить в салатник. Для заправки растительное масло взбить с уксусом, горчицей, медом, солью и перцем. Салат полить заправкой и сразу подавать.

Салат из молодой капусты с копченой курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г копченой курицы, 200 г молодой белокочанной капусты, 1 морковь, 1 пучок зеленого лука или укропа, майонез, лимонный сок, соль и сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Капусту тонко нашинковать, слегка посыпать сахаром, солью, полить лимонным соком и хорошо перетереть руками до выделения сока. Копченую курицу нарезать соломкой. Свежую морковь натереть на терке. Зеленый лук или укроп мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат с копченой курицей, сыром и помидорами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г копченой курицы, 3 помидора, 4 отварных яйца, 3 плавленых сырка, 3 зубчика чеснока, 100 г майонеза, зелень, соль и молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварные яйца, плавленый сыр и чеснок натереть на терке, добавить 70 г майонеза, перемешать. Копченую курицу нарезать кубиками, помидоры – небольшими тонкими ломтиками. В салатник уложить копченое мясо, разровнять слой. Сверху распределить яично-сырную массу. Затем уложить помидоры, слегка посыпать солью, молотым перцем, полить оставшимся майонезом и украсить зеленью. Салат подавать сразу же после приготовления.

Печеночный салат «Щедрый хозяин»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г куриной печени, 3 отварные картофелины, 2 соленых огурца, 1 отварное яйцо, 1 морковь, 2 луковицы, зелень, майонез, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Овощи слегка обжарить на растительном масле. Добавить куриную печень, нарезанную небольшими кусочками, жарить до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Отварной картофель нарезать кубиками, соленые огурцы – небольшими тонкими ломтиками. В салатник положить картофель, разровнять, слегка смазать майонезом. Сверху уложить обжаренную печень с овощами, смазать майонезом. Последним слоем уложить соленые огурцы. Подавать салат, украсив ломтиками отварного яйца, майонезом и зеленью.

Теплый салат с куриной печенью и шампиньонами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г куриной печени, 200 г шампиньонов, 1 свежий огурец, 1 помидор, 150 г листьев салата, 1—2 ст. л. муки, 200 мл сливок (жирностью не менее 15 %), 2—3 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л.

горчицы, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями, снять со сковороды. В ту же сковороду положить ломтики печени, запанированные в муке, обжарить с двух сторон до готовности. Приправить солью и специями, добавить горчицу, сливки, довести до кипения и проварить до легкого загустения соуса. Остудить. Огурец и помидор нарезать небольшими ломтиками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, полить соевым соусом, перемешать, положить в салатник. Добавить обжаренные грибы, нарезанные огурец и помидор, аккуратно перемешать. Сверху уложить ломтики тушеной печени, полить соусом из сковороды и сразу подавать.

Салат с куриной печенью и рисом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г куриной печени, 1 стакан отварного риса, 3 отварных яйца, 1—2 отварные моркови, 1 луковица, зеленый лук, зелень укропа, 200 г майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Репчатый лук мелко нарубить, обжарить на масле. Куриную печень отварить до готовности, мелко нарезать, перемешать с обжаренным луком, приправить солью и специями по вкусу. Отварную морковь и яйца натереть на терке. Зеленый лук и укроп мелко нарубить. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями, смазывая майонезом: сначала куриную печень с луком, затем отварной рис, зеленый лук, морковь и яйца. Поверхность салата смазать майонезом и посыпать рубленым укропом. Салат поставить в холодильник на полчаса.

Слоеный салат «Крепкий орешек» с говяжьей печенью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварной говяжьей печени, 2 отварные картофелины, 1—2 отварные моркови, 1 луковица, 3 отварных яйца, 1/2 стакана кедровых орешков, майонез, растительное масло, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук мелко нарезать, обжарить на масле до готовности, остудить. Отварную говяжью печень, картофель, морковь и яйца натереть на терке. Глубокую миску выстелить пищевой пленкой. Первым слоем уложить картофель, распределить по дну и боковым стенкам миски, смазать майонезом. Остальные продукты выкладывать слоями, слегка утрамбовывая и смазывая

майонезом: морковь, половина печени, яйца, обжаренный лук, оставшаяся печень. Салат накрыть свободными концами пленки, поставить в холодильник на 2—3 часа. Затем развернуть пленку, накрыть миску сервировочной тарелкой и аккуратно перевернуть на нее салат. Осторожно снять миску и пленку. Салат смазать майонезом, щедро посыпать обжаренными кедровыми орешками и сразу подавать.

Теплый салат с куриной печенью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г куриной печени, 4 полоски бекона, 150 г запеченного или консервированного болгарского перца, 80 г листьев салата, 25 г муки, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. красного винного уксуса, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриную печень нарезать небольшими ломтиками, запанировать в муке, обжарить на оливковом масле с двух сторон до готовности. Приправить солью и специями по вкусу, полить винным уксусом, пропарить под крышкой пару минут, остудить. Бекон нарезать небольшими кусочками, обжарить отдельно до хрустящей корочки. Запеченный или консервированный болгарский перец очистить от кожицы и семян, нарезать полосками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, перемешать с обжаренным беконом, уложить в салатник. Сверху распределить полоски перца, ломтики печени, полить соусом из сковороды и сразу подавать.

Салат с копченой курицей, помидорами и ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г копченой курицы, 300 г консервированных ананасов, 200 г помидоров, 6 отварных яиц, 5 ст. л. майонеза, зелень, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Копченую курицу, консервированные ананасы и отварные яйца нарезать небольшими кубиками. Нарезанные продукты соединить, заправить 3 ст. л. майонеза, аккуратно перемешать, положить в салатник. Сверху распределить помидоры, нарезанные небольшими ломтиками, слегка посыпать солью, перцем, полить оставшимся майонезом. Салат украсить зеленью и сразу подавать.

Салат «Печеночный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г говяжьей печени, 200 г шампиньонов, 2 отварные

картофелины, 2 отварных яйца, 100 г сыра, 1 луковица, 2 зубчика чеснока (по желанию), 200 г майонеза, 200 мл молока, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печень вымочить в молоке, отварить до готовности, остудить, натереть на крупной терке или мелко нарезать, добавить пропущенный через пресс чеснок (по желанию) и немного майонеза, перемешать. Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу, остудить. Отварной картофель, яйца и сыр натереть на терке. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями, смазывая майонезом: сначала картофель, затем яйца, печень, последним слоем положить обжаренные шампиньоны. Салат смазать майонезом и посыпать тертым сыром.

Салат с куриной печенью и яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварной куриной печени, 3 отварные моркови, 3 отварных яйца, 2 кисло-сладких яблока, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. лимонного сока, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварную куриную печень, морковь и яйца нарезать небольшими кубиками. Яблоки очистить, мелко нарубить, сразу же полить лимонным соком, чтобы не потемнели. Чеснок пропустить через пресс. Соединить все подготовленные продукты. Салат заправить майонезом, посолить и аккуратно перемешать. Подавать сразу после приготовления.

Салат с говяжьим сердцем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 говяжье сердце, 1 морковь, 1 луковица, 2 небольших соленых огурца, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, душистый перец, соль и специи по вкусу

Для заправки: 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. горчицы, 1 зубчик чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Говяжье сердце отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и душистого перца. Остудить в бульоне, вынуть, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на средней терке. Овощи обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Соленые огурцы очистить от кожуры, нарезать соломкой. Все подготовленные продукты соединить. Для заправки смешать сметану, горчицу и пропущенный через пресс чеснок. Салат

полить заправкой и аккуратно перемешать.

Теплый салат «Сердечный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 отварное говяжье сердце, 3 моркови, 2 луковицы, 3 отварных яйца, 50 г сыра, 50 г грецких орехов, зелень, сметана или майонез, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на средней терке. Овощи обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу, остудить. Отварное говяжье сердце нарезать соломкой, соединить с обжаренными овощами. Добавить измельченные грецкие орехи, заправить майонезом, аккуратно перемешать и уложить в салатник. Отварные яйца натереть на крупной терке, распределить следующим слоем. Салат полить майонезом, посыпать тертым сыром и украсить зеленью.

Салат «Деликатес» с отварным языком и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г отварного языка, 300 г шампиньонов, 150 г измельченных грецких орехов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень, майонез, растительное масло, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на растительном масле, приправить солью и перцем. Отварной язык нарезать кубиками. Соединить подготовленные продукты, добавить измельченные орехи и пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Заливное с куриным мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г куриных бедер, 1 морковь, 1 головка лука, 2 лавровых листа, 4 горошины перца, соль по вкусу, 30 г желатина

***Для оформления:** 3 отварных яйца, зелень петрушки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриные бедра залить 2 л воды, добавить целую очищенную морковь, луковицу, лавровый лист, перец горошком, соль. Довести до кипения, снять пену, уменьшить огонь и варить бульон 2 часа. Готовый бульон процедить через марлю, он должен быть прозрачным. Желатин залить небольшим количеством бульона, оставить до набухания, при необходимости подогреть, чтобы все гранулы растворились. Соединить желатин с остальным

бульоном, перемешать. Куриное мясо отделить от костей, нарезать кусочками, положить на дно формы. Аккуратно залить бульоном с желатином. Украсить ломтиками отварных яиц и листиками петрушки. Отправить в холодильник на 12 часов, до застывания.

Салат с говяжьим языком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварного говяжьего языка, 1 сладкий перец, 1 свежий огурец, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г листьев салата, 3 ст. л. оливкового масла, сок 1/2 лимона, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной язык, сладкий перец и огурец нарезать соломкой. Листья салата нашинковать. Соединить подготовленные продукты, добавить консервированный горошек. Для заправки оливковое масло взбить с лимонным соком, солью и перцем. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат «Объеденье»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3—4 отварных свиных языка, 2—3 свежих огурца, 4 отварных яйца, 150 г твердого сыра, 100 г кедровых орешков, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной язык и огурцы нарезать соломкой или небольшими кубиками. Отварные яйца и сыр натереть на крупной терке. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями в такой последовательности: огурцы, язык (смазать майонезом), тертый сыр и яйца. Салат смазать майонезом и посыпать обжаренными кедровыми орешками.

Салат с печенью трески

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 банка печени трески, 3 отварных яйца, 100 г твердого сыра, 1 луковица, зелень, майонез

Для маринада: *250 мл кипятка, 4 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить все ингредиенты для маринада. Лук мелко нарезать, залить маринадом, оставить на 20 минут, затем хорошо отжать. Маринованный лук выложить в салатник, разровнять. Поверх лука уложить кусочки печени трески, смазать майонезом. Затем распределить тертые яйца, смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Подавать салат, украсив зеленью.

Салат «Лакомка» с рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварной или запеченной рыбы, 150 г листьев салата, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г грецких орехов, 100 г сметаны или майонеза, 1 ст. л. винного уксуса, 1—2 ст. л. соевого соуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук тонко нашинковать, положить в салатник, залить соевым соусом, перемешать, оставить на 10 минут. Отварную или запеченную рыбу (без костей) нарезать небольшими кусочками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, положить в салатник к луку, полить винным уксусом, перемешать. Добавить кусочки рыбы, тертый сыр, измельченные орехи. Салат заправить сметаной или майонезом, очень аккуратно перемешать и сразу подавать.

Вкусные первые блюда

Солянка праздничная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г копченых свиных ребер, 200 г балыка, 200 г вареной колбасы, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 200 г маринованных огурцов, 100 г оливок, 1 лимон, зелень петрушки, 200 мл томатного сока, соль и специи по вкусу, сметана для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюле вскипятить 3 л воды, положить копченые свиные ребра, варить до готовности. Картофель очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю с бульоном, варить 20 минут. Лук и морковь очистить, нарезать, обжарить на масле до готовности. Добавить нарезанные маринованные огурцы, влить томатный сок, тушить 10 минут. Содержимое сковороды положить в солянку, довести до кипения. Балык и вареную колбасу нарезать кубиками, обжарить на масле до легкого зарумянивания, положить в суп. Добавить оливки, приправить солью, специями и лимонным соком по вкусу. Снять с огня, дать настояться под крышкой 15 минут. Подавать солянку, посыпав зеленью и положив в каждую порцию дольку лимона и сметану.

Солянка сборная с клецками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г курицы, 150 г свинины, 50 г свежих грибов, 1 сладкий перец, 1 помидор, 1 морковь, 100 г корня сельдерея, 1 луковица, зелень кинзы, 50 г сливочного масла, молотая сладкая паприка, соль и молотый черный перец по вкусу

Для клецек: 1 яйцо, 150 г муки, 1 ч. л. ледяной воды, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для клецек яйцо соединить с водой и щепоткой соли, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Накрыть его пленкой и оставить при комнатной температуре на 30 минут. В кастрюле разогреть сливочное масло. Мясо нарезать кубиками, обжарить до легкого зарумянивания. Добавить нарезанные грибы, морковь, сельдерей и лук, перемешать, обжарить в течение 2—3 минут. Затем положить нарезанный сладкий перец и помидор, тушить на среднем огне 15 минут. Влить 1,5 л кипятка, приправить солью, перцем и паприкой, варить до готовности. Сформовать небольшие клецки, аккуратно опустить их в кипящий суп и варить на слабом огне 5 минут. Всыпать мелко нарубленную кинзу, снять с огня,

дать настояться под крышкой 10 минут.

Густой гуляш по-австрийски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г говядины, 2 картофелины, 400 г томатов в собственном соку, 1 красный сладкий перец, 1 морковь, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 100 мл красного полусухого вина, 3 ст. л. муки, 1 ст. л. молотой сладкой паприки, тмин, соль и перец по вкусу, растительное масло для жарки, зелень для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку соединить с паприкой, тмином и солью. Мясо нарезать крупными кусочками, обвалять в мучной смеси и обжарить в кастрюле с небольшим количеством масла до румяной корочки. Влить 2 л кипятка, варить на среднем огне 40 минут. Добавить крупно нарезанный картофель, варить 20 минут. Лук нарезать, обжарить на сковороде в растительном масле до мягкости. Добавить нарезанную морковь и сладкий перец, жарить 5 минут. Затем положить к овощам помидоры в собственном соку, рубленый чеснок, тушить, перемешивая, 10 минут. Влить вино, тушить еще 10 минут. Переложить овощи с томатом в суп, готовить на слабом огне 30 минут. В конце приправить солью и перцем. Подавать, посыпав зеленью.

Бульон из цыпленка с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 цыпленок, 100 г небольших шампиньонов, 1 морковь, 100 г корня сельдерея, 1 луковица, зелень, 2 яичных белка, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Цыпленка залить 2 л холодной воды, довести до кипения. Положить очищенную морковь, корень сельдерея, луковицу, соль, перец, варить до готовности мяса. Мясо вынуть, отделить от костей, нарезать кусочками. В кипящий куриный бульон влить яичные белки, перемешать, снять с огня, дать постоять 10 минут, затем процедить через марлю. Небольшие шампиньоны отварить отдельно. Процеженный куриный бульон довести до кипения. В тарелки положить куриное мясо, отварные шампиньоны, залить кипящим бульоном и посыпать зеленью.

Овощной суп с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г куриного мяса, 200 г замороженной брокколи, 200 г замороженной стручковой фасоли (или горошка), 1 морковь, 1 лук-порей, 2 зубчика чеснока, зелень, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо залить 2 л холодной воды, довести до кипения, добавить соль, специи и варить до готовности. Мясо вынуть, нарезать кусочками. Бульон процедить и снова довести до кипения. Положить в бульон нарезанные морковь и лук-порей, варить 10 минут. Затем добавить брокколи, стручковую фасоль (или горошек), рубленый чеснок, варить до готовности овощей. В конце добавить кусочки мяса, приправить солью и специями по вкусу. Подавать, посыпав зеленью.

Харчо с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриного мяса, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень, 4 ст. л. томатного соуса, 4 ст. л. соуса ткемали, топленое масло, лавровый лист, хмели-сунели, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо залить 2 л холодной воды, довести до кипения, добавить соль, специи, варить до готовности. Мясо вынуть, нарезать кусочками. Бульон процедить и снова довести до кипения. Всыпать промытый рис, варить 20 минут. Лук нарезать, обжарить на топленом масле до готовности. Добавить томатный соус и ткемали, перемешать, прогреть 2 минуты. Содержимое сковороды переложить в кастрюлю с рисом, варить 5 минут. Добавить кусочки мяса, рубленый чеснок, зелень, соль, специи, довести до кипения и снять с огня. Дать настояться под крышкой 10 минут.

Суп с мясом и грибами по-латышски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 л бульона, 300 г свинины, 400 г шампиньонов, 800 г картофеля, 1 луковица, 60 г томатной пасты, лавровый лист, перец, соль по вкусу, смалец или растительное масло для жарки, зелень и сметана для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свинину нарезать кусочками, обжарить в кастрюле на смальце. Добавить нарезанные грибы, лук и жарить, время от времени перемешивая, пока не выпарится весь выделившийся сок. Добавить томатную пасту, перемешать. Влить кипящий бульон, положить нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, соль, перец и варить на слабом огне до готовности. Подавать, положив в каждую порцию сметану и посыпав зеленью.

Картофельный суп с копченостями

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 л бульона, 150 г бекона, 100 г салями, 150 г вареной колбасы или сосисок, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 стебля сельдерея, 3 горошины черного перца, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бекон нарезать брусочками, лук и морковь – кубиками. Разогреть сковороду, слегка обжарить бекон, добавить лук и морковь, жарить до готовности. Картофель и сельдерей нарезать маленькими кубиками, сосиски, колбасу и салями – небольшими кусочками. Копчености, картофель и сельдерей положить в кастрюлю, добавить обжаренные овощи с беконом (вместе с вытопившимся жиром), залить кипящим бульоном, приправить перцем и варить на слабом огне до готовности картофеля. В конце посолить.

Блюда из мяса

Нежная говядина в пиве

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг говядины, 600 г лука-шалота, 1 помидор, 500 мл светлого пива, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. дижонской горчицы, лавровый лист, 1 ч. л. молотой паприки, 15 горошин черного перца, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо вымыть, обсушить, нарезать крупными кубиками. Паприку и 10 горошин черного перца растереть в ступке, добавить муку. В полученной смеси обвалить мясо. В глубоком сотейнике разогреть 2 ст. л. оливкового и 1 ст. л. сливочного масла, обжарить мясо до появления золотистой корочки, переложить на блюдо. Сотейник протереть бумажным полотенцем, разогреть в нем оставшееся оливковое и сливочное масло. Лук-шалот очистить, разрезать на четвертинки, обжарить 1—2 минуты. Помидор натереть на терке, положить в сотейник к шалоту. Влить 300 мл кипятка, пиво, добавить горчицу, лавровый лист, 5 горошин перца, сахар и немного соли, перемешать. В полученный соус положить обжаренное мясо. Тушить на маленьком огне под крышкой 2 часа, затем посолить по вкусу и тушить до готовности.

Буженина

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г говядины, 4 зубчика чеснока, несколько веточек тимьяна, 5 ст. л. красного сухого вина, 1 ст. л. оливкового масла, щепотка сушеного чеснока, щепотка розмарина, щепотка кардамона, щепотка молотой паприки, молотый черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Натереть мясо оливковым маслом, солью и специями. Зубчики чеснока разрезать пополам, сделать небольшие надрезы в мясе и нашпиговать его чесноком. Выложить мясо в форму, залить вином, добавить тимьян, накрыть форму фольгой и оставить мясо мариноваться на 12 часов. Затем отправить в разогретую до 160 °С духовку на 2,5 часа. Подавать с гарниром из картофельного пюре или со свежим салатом и бокалом красного вина.

Мясной рулет с беконом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г говядины, 100 г бекона, 4 зубчика чеснока, несколько веточек тимьяна, 1/2 ч. л. молотой копченой паприки, 1/2 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу, оливковое масло для смазывания мяса, нить для рулетов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо, надрезая ножом, раскрыть так, чтобы получился пласт. Отбить его, натереть специями, смазать маслом, обложить тимьяном и разрезанными пополам зубчиками чеснока, оставить на 2 часа. Веточки тимьяна убрать. Бекон нарезать очень тонкими пластинами, разложить на поверхности мяса, плотно свернуть рулетом, перевязать его нитью и завернуть в фольгу. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 1,5 часа. Затем снять фольгу и запекать рулет до готовности, периодически поливая образовавшимся при запекании соусом.

Пряная говядина, запеченная в фольге

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг говяжьей вырезки, 5—7 зубчиков чеснока, 20 мл оливкового масла, 1/2 ч. л. хмели-сунели, 1 ст. л. молотой копченой паприки, 1/4 ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чеснок измельчить, соединить со специями и солью. Полученной смесью натереть мясо, накрыть пленкой и поставить в холодильник для маринования на 2—3 часа. Затем сбрызнуть мясо оливковым маслом, завернуть в фольгу и запекать в духовке, разогретой до 200 °С, 2 часа. Готовую говядину нарезать тонкими кусочками поперек волокон.

Мясной хлеб с яйцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г свино-говяжьего фарша, 5 яиц, 3 ломтика черного хлеба, 100 мл молока, зелень, 1 ч. л. смеси специй для шашлыка, черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Хлебный мякиш залить теплым молоком на 15 минут, затем отжать и измельчить в крошку. Отварить 4 яйца вкрутую. Зелень мелко нарубить. Соединить мясной фарш, хлебную крошку, 1 яйцо, зелень, соль и специи, хорошо перемешать. Часть полученного фарша выложить в форму для запекания, заполнить ее на 3/4 объема. Сверху цепочкой уложить одно за другим 4 очищенных яйца, слегка вдавить в фарш и накрыть оставшимся фаршем. Форму накрыть фольгой. Запекать мясной хлеб в духовке при температуре 180 °С около 45 минут. Затем достать его из духовки, дать немного остыть и нарезать ломтиками.

Буженина в мультиварке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г говядины (вырезка), 4 зубчика чеснока, 4 ст. л. соевого соуса, 3 ст. л. соуса терияки, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, щепотка сушеного чеснока, щепотка молотой паприки, молотый черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Говядину очистить, натереть специями, сделать надрезы ножом, нашить надрезы разрезанными пополам зубчиками чеснока. Мясо положить в контейнер, полить смесью двух соусов, положить сверху перец горошком, лавровый лист и поставить в холодильник для маринования на 14 часов. Включить мультиварку в режиме «Жарка» и обжарить мясо со всех сторон до золотистого цвета. Затем влить к мясу 50 мл воды, включить режим «Тушение» и готовить 2 часа, периодически подливая воду по мере ее испарения.

Рагу из говядины с грибами и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г говядины, 150 г шампиньонов, 100 г помидоров, 100 г кабачков (или цукини), 1 морковь, 1/2 луковицы, 100 г лука-порея, 3 зубчика чеснока, 3 веточки тимьяна, 2 веточки розмарина, 150 мл томатного сока, 100 мл бульона, 50 г сливочного масла, лавровый лист, гвоздика, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все овощи и грибы нарезать средними брусочками. Мясо нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, обжарить в глубокой кастрюле на сливочном масле 5 минут, перемешивая. Добавить грибы и овощи, перемешать, тушить 2 минуты. Мясо с овощами переложить в форму для запекания, влить кипящий бульон, томатный сок, добавить измельченный чеснок, тимьян, розмарин, специи и соль. Отправить в разогретую до 180 °C духовку на 30—40 минут.

Бифштекс с жареными грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 большой бифштекс на косточке, 200 г свежих грибов, 2 зубчика чеснока, 6 веточек майорана, 2 веточки розмарина, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы промыть, очистить, нарезать. Чеснок очистить и крупно нарубить. Разогреть в сковороде 1 ст. л. сливочного

и 1 ст. л. оливкового масла, выложить грибы, посолить, поперчить, добавить майоран, розмарин, чеснок и жарить до готовности. Разогреть сковороду-гриль, смазать оливковым маслом. Обжарить мясо по 5—7 минут с каждой стороны, в конце посолить и поперчить. Подавать бифштекс с грибами.

Ростбиф

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г говядины, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. кориандра, молотая гвоздика, копченая паприка, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить все специи с оливковым маслом. Натереть маринадом мясо и отправить в холодильник на ночь – мариноваться и пропитываться всеми ароматами специй. Готовое к запеканию мясо завернуть в фольгу и отправить в духовку, разогретую до 180 °С, на 40 минут. Затем достать мясо из духовки, развернуть фольгу и дать ему отдохнуть 20 минут, не нарезая. После этого можно нарезать и подавать на стол.

Ростбиф с горчично-сырной корочкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг говядины, 300 г лука-шалота, 50 г твердого сыра, 1/2 буханки белого хлеба, петрушка, тимьян, 4 ст. л. растительного масла, 2 ч. л. сухой горчицы, свежемолотый черный перец и соль по вкусу

Для соуса: 500 мл мясного бульона, 175 мл красного сухого вина, 1 ст. л. муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Говядину немного отбить, посолить и поперчить. Разогреть в сковороде 2—3 ст. л. растительного масла и обжарить мясо со всех сторон до золотистой корочки. Лук очистить, разрезать пополам, уложить на дно формы для запекания, сбрызнуть растительным маслом, посолить и поперчить. Выложить на лук обжаренное мясо и запекать в разогретой духовке 1 час. Хлеб нарезать, немного подсушить на сковороде, измельчить с помощью блендера вместе с листьями петрушки и тимьяна, добавить тертый сыр, горчицу, по щепотке соли и перца и еще раз измельчить все вместе. Подготовить 2 больших листа пергамента. Хлебную массу выложить на 1 лист, равномерно распределить, накрыть вторым листом и хорошо прокатать скалкой, затем, не снимая бумагу, отправить в холодильник на 40 минут, после чего аккуратно отделить от бумаги. Достать форму из духовки, положить на мясо горчично-сырный пласт и запекать еще

10 минут. Вынуть мясо из формы, переложить на тарелку, дать ему отдохнуть 20 минут. Лук вместе с образовавшимся при запекании соусом переложить в сотейник, добавить муку, вино и бульон, перемешать и уварить наполовину. Подавать мясо с луковым соусом.

Рулетики из говядины с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г говядины, 1 зубчик чеснока, 150 мл овощного бульона, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. французской горчицы, цедра 1 лимона, 1/2 ч. л. орегано, соль, перец

Для начинки: 60 г свежих грибов, 100 г бекона, 2 головки репчатого лука, зелень петрушки, 1—2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. молотых сухарей, 1/2 ч. л. прованских трав, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить начинку. Свежие грибы и бекон нарезать маленькими кусочками. Лук и петрушку мелко нарубить. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить лук до мягкости. Добавить грибы, бекон, петрушку, прованские травы, перец, соль, обжарить несколько минут. Выложить начинку на тарелку, добавить молотые сухари, перемешать. Говядину нарезать большими тонкими пластами, посолить, поперчить, накрыть пленкой и слегка отбить. На каждый пласт мяса положить по 1 ст. л. начинки, свернуть рулетиком и скрепить зубочисткой. Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла, обжарить рулетики со всех сторон. Влить в сковороду овощной бульон (или воду) и тушить рулетики на медленном огне под крышкой 30 минут. Добавить измельченный чеснок, горчицу, цедру лимона, орегано, соль, перец и тушить еще 20—30 минут, чтобы соус уварился.

Крученики в подливке из белых грибов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 ломтя телятины, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, зелень, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливок, 3 ст. л. соевого соуса, соль, перец, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ломти телятины хорошенько отбить, посолить, залить соевым соусом, отправить в холодильник на ночь. Сушеные белые грибы залить водой и поставить на огонь. Когда вода закипит, варить 3—5 минут. Грибы вынуть шумовкой, грибной отвар процедить. Часть грибов нарезать кубиками. Добавить взбитые яйца, немного зелени, посолить. Пожарить тонкий омлет, разрезать его на

4 части. На каждый ломоть мяса положить по кусочку омлета, плотно свернуть рулетиком и обжарить в масле со всех сторон. Лук и оставшиеся грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить в сотейнике на масле. Посыпать мукой, перемешать, залить грибным отваром и тушить до загустения. Влить сливки, добавить мелко нарезанный чеснок, соль, перец, проварить 5 минут. Уложить крученики в форму для запекания, залить полученным соусом, накрыть фольгой и запекать в разогретой духовке 15—20 минут.

Отбивные из телятины на сковороде-гриль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г вырезки телятины, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. оливкового масла, 10 лавровых листьев, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать тонкими пластинами, отбить кулинарным молотком. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и добавить лавровые листья. Для приготовления этого блюда идеально подходят свежие лавровые листья, но можно обойтись и сухими. Оставить мясо на 3 минуты. Разогреть сковороду-гриль, смазать ее оливковым маслом. Выложить ломти телятины вместе с лавровым листом и обжарить с двух сторон до легкой корочки. Важно не пересушить мясо.

Отбивные из телятины с ветчиной и сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 ломтя телятины (по 100—150 г), 4 ломтика ветчины (по 20—30 г), 100 г сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. муки, хлебные крошки для панировки, 2 ст. л. растительного масла, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Каждую отбивную надрезать таким образом, чтобы в ней получился карман, хорошо отбить. Сыр нарезать небольшими пластинами. Уложить ветчину и сыр внутрь отбивных, скрепить края зубочистками. Посолить и поперчить. Яйцо слегка взбить вилкой. Каждую отбивную обвалять в муке, затем обмакнуть в яйцо и запанировать в хлебных крошках. Разогреть в сковороде с толстым дном растительное масло, обжарить отбивные с каждой стороны, время от времени переворачивая, чтобы они не подгорели. При необходимости можно влить немного воды или сливок и пропарить обжаренные отбивные под крышкой несколько минут.

Телятина с грибами под сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г телятины, 150 г шампиньонов, 1 головка лука, 3 зубчика чеснока, 250 г моцареллы, 100 мл белого сухого вина, сушеный розмарин, паприка, молотый черный перец и соль по вкусу, оливковое масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Телятину нарезать крупными кусочками, добавить мелко нарубленный чеснок, соль, специи, слегка полить оливковым маслом, перемешать, накрыть пленкой и поставить в холодильник для маринования на ночь. Лук нарезать тонкими полукольцами, выложить на дно формы для запекания. Сверху уложить ломти мяса, влить 100 мл воды, накрыть форму фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С 40 минут. Шампиньоны и моцареллу нарезать слайсами. Достать форму из духовки, полить мясо вином, сверху разложить грибы и накрыть слайсами моцареллы. Запекать в духовке еще 20—30 минут.

Баранья лопатка под солевой корочкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 баранья лопатка (1,2 кг), 2 кг соли, 3 яйца, 3 веточки мяты, 1 ч. л. тимьяна, 1 ст. л. сухой аджики, перец по вкусу, 7 капустных листьев

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лопатку вымыть, тщательно обсушить бумажными полотенцами, натереть сухой аджикой и перцем. В соль добавить яйца, перемешать. На противень положить пергамент, выложить капустные листья. Поверх них уложить лопатку, сверху распределить веточки мяты, посыпать тимьяном, затем выложить соль так, чтобы она полностью покрывала мясо. Запекать в духовке при 220 °С около 1,5 часа. Достать противень из духовки, молотком разбить солевую корку. Мясо переложить на блюдо.

Баранина в вине

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг баранины на кости, 2 луковицы, 1 лук-порей, 8 зубчиков чеснока, 3 веточки розмарина, 500 мл красного сухого вина, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, 1/4 ч. л. белого перца горошком, 1 ч. л. морской соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чеснок очистить. Лук очистить, нарезать полукольцами. Светлую часть лука-порея нарезать кружочками. В кастрюле, которую можно ставить в духовку, разогреть растительное масло. Мясо посыпать мукой и обжарить со всех сторон до появления

золотистой корочки, затем выложить из кастрюли. Весь нарезанный лук и зубчики чеснока целиком положить в кастрюлю, в которой жарилось мясо, добавить соль, перец и половину листьев розмарина. Прогреть на небольшом огне около 10 минут. Вернуть в кастрюлю баранину, влить вино, накрыть крышкой и отправить в разогретую до 180 °С духовку на 2 часа. Готовая баранина должна легко отходить от костей и буквально таять во рту. Подавать мясо горячим, посыпав оставшимися листьями розмарина.

Эскалопы с ветчиной, сыром и соусом бешамель

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 ломтей телятины, 100 г ветчины, 100 г сулугуни, 5 кусочков белого хлеба, 1 яйцо, 2 ст. л. оливкового масла, молотый перец и соль по вкусу

Для соуса бешамель: 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 150 мл молока, щепотка молотого мускатного ореха

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить бешамель: растопить в сковороде сливочное масло, всыпать муку, тщательно растереть, затем тонкой струйкой влить молоко, перемешать до получения однородного соуса. Снять сковороду с огня, добавить мускатный орех, хорошо перемешать. Слегка подсушенный хлеб измельчить с помощью блендера в мелкую крошку. Яйцо посолить, поперчить, слегка взбить вилкой. Эскалопы отбить молоточком, слегка посолить и поперчить. Сулугуни и ветчину нарезать ломтиками. На 3 эскалопа выложить по ломтику сыра, смазать соусом бешамель, сверху положить по ломтику ветчины, снова смазать соусом и накрыть оставшимися эскалопами. Обмакнуть эскалопы в яйцо, затем обваливать со всех сторон в хлебных крошках. Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить эскалопы с двух сторон. Довести в духовке до готовности.

Пасхальный барашек с чесночно-ореховым соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 задняя баранья нога (весом 1,7—2 кг), 6 зубчиков чеснока, 1 веточка тимьяна, сок 1/2 лимона, 3 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец

Для соуса: 100 г фундука, 1 головка молодого чеснока, 5—7 веточек мяты, веточка тимьяна, 200 г белого хлеба, 200 мл оливкового масла, 100 мл белого винного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить соус. Срезать с хлеба корки, положить мякиш в миску, залить уксусом и 1,5 стакана воды, оставить на

15 минут, затем немного отжать. У зелени отделить листочки от веточек, чеснок очистить. Чеснок с зеленью измельчить с помощью блендера, постепенно подсыпая орехи. Соединить чесночно-ореховую смесь с отжатым хлебом, влить оливковое масло, посолить, тщательно взбить. Дать соусу настояться 2—3 часа. С бараньей ноги срезать лишний жир и удалить пленки. Натереть ногу солью и перцем. Чеснок пропустить через пресс, добавить измельченный тимьян, 3 ст. л. оливкового масла и сок лимона. Смазать полученной смесью ногу со всех сторон, накрыть пленкой и оставить для маринования на 2 часа. Затем положить на решетку и отправить в духовку, разогретую до 250 °С. Через 20 минут температуру снизить до 160 °С и запекать ногу около 2 часов. Запеченную ногу переложить на блюдо, накрыть фольгой и дать отдохнуть 20 минут. Подавать с ореховым соусом.

Пасхальная рулька

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 свиная рулька, 3 зубчика чеснока, 3 лавровых листа, по щепотке сушеной петрушки, сушеного чабреца, молотого имбиря, кардамона, кориандра, куркумы, соль и перец по вкусу, 2 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все специи и соль смешать, тщательно перетереть в ступке. Желательно использовать специи свежего помола. Добавить мелко нарубленный чеснок и масло. Натереть полученным маринадом рульку, накрыть пленкой, положить в холодильник для маринования на ночь. Затем уложить в форму, влить 100 мл воды, накрыть фольгой и отправить в духовку, разогретую до 180 °С. Запекать 2 часа.

Рулька, фаршированная грибами, в соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 свиные рульки, лавровый лист, соль, черный перец горошком

Для начинки: 400 г мякоти свинины, 100 г сушеных белых грибов, 2 большие луковицы, оливковое масло, соль и перец

Для соуса: 2 желтка, 3 ст. л. дижонской горчицы, 2 ч. л. меда, оливковое масло, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рульку положить в большую кастрюлю, залить кипящей водой, добавить соль, лавровый лист и перец горошком. Довести до кипения, снять пену, варить на слабом огне около 1,5 часа. Для начинки грибы замочить в теплой воде на 30 минут, затем отварить в той же воде в течение 20 минут, промыть и мелко нарезать. Свиную мякоть пропустить через мясорубку. Лук мелко

нарезать, обжарить на масле. Добавить мясной фарш, жарить на сильном огне 5—7 минут, хорошо перемешивая. Добавить грибы, жарить, перемешивая, еще 5 минут. Посолить, поперчить и остудить. Для соуса взбить желтки с солью, перцем, медом и горчицей, добавить немного оливкового масла, взбить до однородности. Из отварной рульки аккуратно вынуть кость. Начинить рульку фаршем, обмазать медово-горчичным соусом и уложить в форму для запекания. Запекать в духовке при 220—240 °С около 30 минут.

Свиная рулька в темном пиве

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 свиная рулька, 2 моркови, 2 луковицы, 2 л темного пива, 1 ст. л. горчицы, 1 ч. л. меда, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свиную рульку обильно натереть солью и перцем. Вымытую морковь и лук (не очищая) крупно нарезать, уложить в жаровню без жира и подрумянить до темных подпалин. Переложить овощи в кастрюлю, а в жаровне таким же образом обжарить рульку со всех сторон. Положить рульку в кастрюлю к овощам, залить пивом, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью. Довести до кипения, накрыть крышкой. Тушить мясо на маленьком огне в течение 2 часов. При необходимости можно добавить еще немного пива. Разогреть духовку до 180 °С. Снять с кастрюли крышку, смазать мясо смесью горчицы с медом и поставить в духовку на 15 минут.

Праздничная свинина с яблоками и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свинины (вырезка), 1 яблоко, 1 головка лука, 2 ст. л. рубленых грецких орехов, 50 г сыра, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, паприка, перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук мелко нарезать, слегка обжарить на растительном масле. Свинину нарезать кубиками. Яблоко нарезать небольшими тонкими ломтиками, сразу же полить лимонным соком. Соединить мясо, обжаренный лук и яблоки, добавить грецкие орехи, соль, специи, перемешать, уложить в форму и накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 45 минут. Затем посыпать тертым сыром и запекать (без фольги) еще 20—25 минут, до золотистой корочки.

Жаркое из свинины в томатном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свинины, 1 белая луковица, 1 красная луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. корня сельдерея, зелень, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. томатной пасты, растительное масло, 1 ст. л. прованских трав, лавровый лист, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать лук полукольцами, обжарить в кастрюле на масле до золотистого цвета. Добавить нарезанную свинину, чеснок, посолить и жарить в течение 10 минут. Посыпать мукой, перемешать. Добавить томатную пасту, перемешать и жарить еще 3 минуты. Залить горячей водой, добавить лавровый лист, тушить 1 час. За 5 минут до готовности добавить корень сельдерея, зелень, прованских трав и соль по вкусу.

Свинные ребрышки в соусе чимичурри

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свинных ребрышек, 500 мл пива

Для соуса: 5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 120 мл оливкового масла, 1 ч. л. орегано, 1/2 ч. л. острого перца, 1/2 ч. л. черного перца, 1/2 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты для соуса измельчить с помощью блендера до однородности. Полученным соусом чимичурри залить свинные ребрышки и оставить мариноваться на 2—4 часа. Затем обжарить ребрышки на сковороде до золотистой корочки, после чего переложить в рукав для запекания и влить в него пиво. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Затем сделать в рукаве надрезы (только сверху, чтобы пиво не вытекло) и запекать ребрышки еще 30—40 минут. Подавать незамедлительно.

Свинные ребрышки в медово-чесночном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г свинных ребрышек, 1 ст. л. горчицы

Для соуса: 2 зубчика чеснока, 30—40 мл коньяка, 50 мл соевого соуса, 1 ст. л. меда, соус чили, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 190 °С. Чеснок очистить и мелко нарубить. В большой миске смешать все ингредиенты для соуса. Ребра положить в соус на 5—10 минут, часто переворачивать. Затем уложить ребра на противень, застеленный фольгой, смазать горчицей и отправить в духовку на 35—40 минут. Достать противень из духовки, полить ребра оставшимся соусом. Включить в духовке режим гриля и запекать ребрышки еще 10 минут.

Свиная колбаса праздничная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 кг свинины, 700 г сала, 3 головки чеснока, 3 ст. л. воды, соль, молотый перец, свиные кишки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать кусочками 1,5 × 1,5 см, сало – более мелкими кусочками (до 1 см). Чеснок пропустить через пресс. Соединить мясо, сало и чеснок, добавить соль, перец, ледяную воду, хорошо перемешать руками. Наполнить кишки фаршем. Готовые колбаски проткнуть зубочисткой в нескольких местах. Опустить в кипящую воду на 7 минут, затем уложить в рукав для запекания. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 1,5 часа. За 10 минут до готовности разрезать рукав, чтобы колбаски подружились.

Свиная колбаса

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свиного ошейка (мякоть), 500 г филе куриных бедрышек, 150 г свиной печени, 150 г свиных кишок, 1 средняя луковица, 3—5 зубчиков чеснока, несколько веточек петрушки, по 1 ч. л. молотой зиры, свежемолотого черного перца и соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свиные кишки вывернуть наизнанку, тщательно промыть в холодной проточной воде. Свинину, печень и куриное филе очень мелко нарубить. Лук, чеснок и петрушку мелко нарезать. Соединить фарш, лук, чеснок и петрушку, добавить специи, соль, хорошо перемешать. Влить 1/2 стакана ледяной воды, тщательно перемешать. Наполнить кишки фаршем. Проколоть колбаски зубочисткой в нескольких местах. Вскипятить воду в кастрюле и опустить колбаски на пару минут. Затем выложить их на противень, застеленный пергаментом, и запекать в разогретой до 180 °С духовке до готовности (около 40 минут).

Кролик в сливках

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 спинки кролика, 300 мл сливок, 3 зубчика чеснока, 2 веточки розмарина, 1/2 ч. л. паприки, щепотка мускатного ореха, черный и белый перец, соль по вкусу, 3 ст. л. оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Натереть кролика белым перцем и солью, смазать 2 ст. л. оливкового масла, оставить мариноваться на 30 минут. В глубокой толстостенной кастрюле разогреть оставшееся масло, обжарить спинки кролика до золотистой корочки. Влить сливки, добавить измельченный чеснок, веточки розмарина, специи

и соль, тушить кролика до готовности (около 1 часа).

Кролик по-французски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика (примерно 1,5 кг), 350—400 г куриного филе, 2 моркови, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 2 яйца, 100 г сметаны, лавровый лист, соль, перец по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тушку кролика выпотрошить, срезать лопатки, вымыть и обсушить бумажными полотенцами. 2 зубчика чеснока нарезать на пластинки. Лавровый лист покрошить на мелкие кусочки. Нашпиговать кролика пластинками чеснока и кусочками лаврового листа, посолить, поперчить и положить в холодильник. Мясо, срезанное с лопаток, печень, сердце, почки и куриное филе пропустить через мясорубку. Морковь натереть на терке. Лук мелко нарезать. Морковь с луком обжарить на сковороде в растительном масле. 2 зубчика чеснока измельчить. Соединить молотое мясо, обжаренные овощи, измельченный чеснок, добавить яйца, пару ложек сметаны, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Нафаршировать тушку кролика начинкой и аккуратно зашить нитками. Обмазать кролика сметаной и уложить спинкой вверх на противень, выстеленный пергаментом. Запекать в духовке при 180 °С до готовности (около 1,5 часа). Периодически поливать тушку образовавшимся при запекании соусом. При необходимости можно накрыть фольгой.

Кролик в горчично-сливочном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кролик, 4 луковицы, 150 мл коньяка, 150 мл жирных сливок, 200 мл куриного бульона, 2 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. дижонской горчицы, тархун, тимьян, 1/4 ч. л. молотого черного перца, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тушку кролика промыть, разрезать на части, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и нарезать дольками. Разогреть в сковороде растительное и сливочное масло, выложить лук, посыпать его сахаром и закарамелизировать. Добавить к луку куски мяса и листья тимьяна, перемешать, обжарить кролика до золотистой корочки. Влить коньяк, дать ему выпариться. Затем влить бульон, посолить, поперчить и подождать, пока жидкость выкипит (крышкой не накрывать!). Добавить горчицу, влить сливки, перемешать и томить 10 минут на очень слабом огне. Тархун

мелко нарубить, посыпать им мясо, перемешать и выключить огонь.

Жаркое из кролика

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кролик, 200 г бекона, 2 моркови, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 4 стебля черешкового сельдерея, несколько веточек укропа, петрушки, тимьяна, 100 г муки, 1 л куриного бульона, 3 лавровых листа, 6—8 горошин черного перца, молотый перец, соль по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кролика хорошо вымыть, нарезать порционными кусками, обвалять в муке. В кастрюле с толстым дном разогреть немного растительного масла, обжарить кролика до светлой корочки, выложить на тарелку. В той же кастрюле обжарить бекон, нарезанный небольшими кубиками. Лук, морковь и сельдерей очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить в кастрюле 5 минут. Добавить к овощам тимьян, положить кролика, аккуратно перемешать и готовить 15 минут. Затем влить куриный бульон, довести до кипения, уменьшить огонь, посолить, поперчить, накрыть крышкой и тушить около 1 часа. Добавить в жаркое измельченный чеснок, зелень, лавровый лист, перец горошком, посолить по вкусу и тушить еще 10—15 минут.

Курица в яблочно-томатном маринаде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 куриных бедра, 4 яблока среднего размера, 5 ст. л. томатной пасты, 1/2 ч. л. молотой паприки, 1/2 ч. л. молотого черного перца, щепотка сахара, 1/2 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки натереть на терке, добавить томатную пасту, специи, сахар и соль. Куриные бедра залить полученным маринадом, накрыть пленкой и поставить в холодильник для маринования на 1 час. Затем переложить вместе с соусом в форму, накрыть фольгой и запекать в духовке при 180 °С около 1—1,5 часа.

Домашние куриные колбаски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг куриного филе, 150 мл сливок (15 %), 1 ст. л. горчицы, 1 ч. л. соли, сушеный чеснок, паприка, молотый перец по вкусу, 1,5 м кишок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе нарубить очень мелко, практически в фарш. Добавить сливки, горчицу, соль и специи, хорошо перемешать,

оставить на 2 часа. Кишки хорошенько промыть внутри и снаружи, замочить в воде на пару часов и еще раз промыть. Куриный фарш слегка отжать, наполнить кишки и перевязать шпагатом. Колбаски положить в кастрюлю с кипящей водой, сразу уменьшить огонь до минимального и варить около 20 минут, не допуская кипения. В это время на поверхности колбасок периодически будут появляться пузырьки – их нужно прокалывать иголкой. Затем колбаски вынуть из воды и запекать в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут.

Запеченная курица в кисло-сладком соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6 куриных бедрышек

Для соуса: 2 ч. л. соуса наришараб, 2 ст. л. соевого соуса, 1/3 ст. л. жидкого меда, цедра 1 лимона, по щепотке острого перца и корицы, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить все ингредиенты для соуса в сотейнике, проварить около 6—8 минут, до загустения. Куриные бедрышки уложить в форму для запекания, посолить, поперчить, залить соусом. Форму накрыть фольгой и отправить в духовку, разогретую до 180 °С. Запекать мясо 1—1,5 часа.

Тефтели в томатном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свино-говяжьего фарша, 1 головка лука, 3 зубчика чеснока, 30 г сыра, растительное масло для жарки

Для соуса: 1 банка (500 г) консервированных томатов, несколько веточек тимьяна, сушеный розмарин, сушеный базилик, сушеный чеснок, паприка, черный перец, щепотка сахара, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета, остудить. Соединить мясной фарш, обжаренный лук и чеснок, добавить соль, перец, хорошо перемешать. Сформовать круглые тефтели, слегка обжарить со всех сторон до образования корочки. Консервированные томаты протереть через сито, положить в кастрюлю. Влить 100 мл воды, добавить тимьян, специи, сахар, соль, перемешать, довести до кипения. В кипящий соус аккуратно положить обжаренные тефтели, тушить на слабом огне под крышкой 20—25 минут. Готовые тефтели посыпать тертым сыром.

Филе индейки в беконе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 филе индейки, 3 ломтика бекона, 100 г моцареллы, сушеный чеснок, паприка, белый и черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе индейки надрезать ножом и раскрыть, чтобы получился пласт. Хорошо его отбить, натереть солью и специями. Моцареллу нарезать слайсами, выложить на пласт мяса и плотно свернуть рулетом. Обернуть рулет ломтиками бекона, подвернуть боковые края и обвязать нитью так, чтобы сыр не вытек. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 1 часа.

Тефтели из телятины в томатном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г фарша из телятины, 2 стебля зеленого лука, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. молотого кориандра, 1/4 ч. л. куркумы, 1/4 ч. л. карри, щепотка черного молотого перца, щепотка соли

Для соуса: 2 помидора, 1/2 красной луковицы, 1 зубчик чеснока, 6 веточек свежей кинзы, 1 ст. л. оливкового масла, щепотка молотого черного перца, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В фарш добавить рубленый зеленый лук, кориандр, куркуму, карри, посолить, поперчить, перемешать. Сформовать из фарша тефтели или небольшие котлетки и обвалять их в муке. Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла, обжарить тефтели со всех сторон. Для соуса красный лук, чеснок и кинзу мелко нарубить. Помидоры натереть на крупной терке. В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить лук и чеснок. Добавить протертые помидоры, рубленую кинзу, перец и соль. Когда соус закипит, положить в него обжаренные тефтели и прогреть под крышкой 10 минут.

Митболы, запеченные в остром томатном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г говяжьего фарша, 400 г томатов, 100 г стеблей черешкового сельдерея, 3 зубчика чеснока, 2 веточки тимьяна, 50 г томатной пасты, 1 ст. л. оливкового масла, щепотка молотого кориандра, щепотка молотой паприки, щепотка перца чили, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Духовку разогреть до 180 °С. Томаты нарезать небольшими кусочками, обжарить на оливковом масле. Добавить измельченный сельдерей, чеснок, тимьян, томатную пасту, соль и специи. Если соус очень густой, влить немного воды, довести до кипения. В фарш добавить соль и перец, перемешать

и сформовать круглые тефтельки. Уложить их в форму для запекания, аккуратно залить томатным соусом и отправить в духовку. Запекать 30 минут.

Традиционные куличи, пасхи и другая пасхальная выпечка

Творожная пасха по старинному рецепту

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г творога, 5 желтков, 200 г сливочного масла, 1 стакан жирных сливок (33 %), 1,5 стакана сахара, ваниль, цедра по вкусу, цукаты, изюм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желтки растереть с сахаром. Добавить сливки, перемешать и варить на водяной бане до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня. Постепенно добавить в горячую массу сливочное масло, тщательно растирая. Остудить, добавить протертый через сито творог, ваниль и цедру, тщательно перемешать. Аккуратно вмешать цукаты и изюм. Уложить массу в форму, сверху установить пресс и поставить в холодильник не менее чем на 12 часов.

Творожная пасха «Роскошная»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г сухого жирного творога, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 мл жирных сливок, 300 г сахарной пудры, 50 мл коньяка, 50 г изюма, 50 г кураги, 30 г фисташек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Изюм замочить в коньяке. Творог протереть через сито, добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Порциями влить жирные сливки, тщательно перемешивая. Яйца взбить с сахарной пудрой, ввести в творожную массу, хорошо перемешать. Аккуратно вмешать подготовленный изюм, нарезанную курагу и фисташки (несколько фисташек отложить для оформления). Специальную форму для пасхи выстелить марлей, уложить творожную массу, утрамбовать, накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест. Поставить форму с пасхой в глубокую миску или кастрюлю, куда будет стекать сыворотка, сверху установить груз. Через 4 часа слить выделившуюся жидкость, поставить форму в холодильник минимум на 12 часов. Готовую пасху аккуратно вынуть из формы и украсить оставшимися фисташками.

Творожная пасха «Царская»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г творога (жирностью 9 %), 3 желтка, 100 г сливочного

масла, 200 г сметаны (жирностью 15 %), 100 г сахара, 10 г ванильного сахара, щепотка соли, 150 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито. Добавить желтки, сливочное масло комнатной температуры, сметану, сахар, ванильный сахар и щепотку соли. Взбить миксером до однородности. Переложить творожную массу в кастрюлю с толстым дном и нагревать на умеренном огне до появления первых пузырьков, постоянно перемешивая (во время нагревания творожная масса станет более жидкой). Сразу снять с огня, поставить кастрюлю в холодную воду со льдом и, тщательно перемешивая, охладить творожную массу до комнатной температуры. Накрыть крышкой, отправить в холодильник на 2 часа. В загустевшую творожную массу аккуратно вмешать подготовленный изюм. Выстелить форму для пасхи марлей, сложенной в 2 слоя. Уложить творожную массу, утрамбовать, накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест. Сверху положить груз. Поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха классическая

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг творога (жирностью не менее 9 %), 5 яичных желтков, 200 г сливочного масла, 250 мл сливок, 300 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 100 г цукатов, фрукты и взбитые сливки для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито. Желтки соединить с сахаром и ванильным сахаром, взбивать 5—7 минут. Тонкой струйкой влить кипящие сливки, продолжая взбивать. Небольшими порциями ввести сливочное масло комнатной температуры, взбивать до однородности. Добавить творог, тщательно перемешать. Аккуратно вмешать цукаты. Массу уложить в силиконовую форму, плотно утрамбовать ложкой. Поставить в холодильник на 6—8 часов. Подавать, украсив ломтиками фруктов и взбитыми сливками.

Творожная пасха «Монастырская»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 кг свежего жирного творога, 5 яиц, 300 г сливочного масла, 300 г сметаны, 5 стаканов сахара, 10 г ванильного сахара, 100 г цукатов, 100 г орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для этой пасхи следует использовать самый свежий творог. Отжать его под прессом в течение 10—12 часов. Затем протереть

через сито или пропустить через мясорубку. Яйца взбить с половиной нормы сахара и ванильным сахаром. Оставшийся сахар растереть со сливочным маслом комнатной температуры, хорошо взбить. Соединить творог, взбитые яйца, взбитое масло и сметану, тщательно перемешать. Аккуратно вмешать цукаты и орехи. Массу уложить в форму, выстеленную внутри марлей. Сверху установить груз, чтобы стекала сыворотка. Поставить в холодильник на ночь. Перед подачей аккуратно вынуть пасху из формы и украсить по желанию.

Творожная пасха с цукатами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг жирного творога, 4 желтка, 300 г сливочного масла, 500 мл жирных сливок, 1 стакан сахара, 10 г ванильного сахара, 1/2 стакана цукатов, 2 ст. л. изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог завернуть в марлю, положить под гнет на 5—6 часов, чтобы удалить лишнюю влагу. Затем дважды протереть через сито или пропустить через мясорубку. Желтки соединить с половиной нормы сливок, слегка взбить. Оставшиеся сливки подогреть в сотейнике, не доводя до кипения. Взбивая их венчиком, влить сливки с желтками и нагревать на слабом огне, не давая кипеть, до легкого загустения массы. Снять с огня, остудить. Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром и ванильным сахаром добела. Соединить протертый творог, загустевшие сливки, взбитое масло и взбить миксером до однородности. Аккуратно вмешать подготовленный изюм и мелко нарезанные цукаты. Форму для пасхи выстелить внутри влажной марлей, плотно заполнить творожной массой, положить сверху гнет и поставить в холодильник на 10—12 часов.

Творожная пасха с отварными желтками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г жирного творога, 4 желтка отварных яиц, 70 г сливочного масла, 125 мл жирных сливок, 75 г сахара, 10 г ванильного сахара, 50 г шоколадных капель, 25 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог и отварные желтки протереть через сито. Добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Сливки соединить с сахаром и ванильным сахаром, слегка взбить, добавить в творожную массу, перемешать с помощью блендера до однородности. Аккуратно вручную вмешать шоколадные капли и подготовленный изюм. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать.

Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха «Праздник вкуса»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана густой домашней сметаны, 1/4 стакана молока, 1 стакан сахара, 10 г ванильного сахара, щепотка соли, 50 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца взбить с сахаром. Молоко довести до кипения, влить тонкой струйкой в яичную массу, интенсивно перемешивая. Поставить всю смесь на слабый огонь и нагревать, помешивая, до легкого загустения. Снять с огня, добавить сливочное масло, хорошо взбить. Творог протереть через сито. Добавить густую домашнюю сметану, ванильный сахар и соль, тщательно растереть. Ввести заварной крем, хорошо перемешать. Аккуратно вмешать подготовленный изюм. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха кремовая

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г жирного творога, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 мл жирных сливок, 100 г сахара, щепотка ванили, 100 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливки соединить с яйцами, добавить сахар, ваниль, слегка взбить. Поставить смесь на медленный огонь и, непрерывно помешивая, проварить до легкого загустения. Снять с огня, остудить крем, интенсивно перемешивая. Творог дважды протереть через сито, добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Ввести остывший крем, хорошо перемешать. Аккуратно вмешать подготовленный изюм. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожно-сливочная пасха

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога (жирностью 18 %), 2 яйца, 70 г сливочного масла, 500 мл сливок (жирностью 33—35 %), 90 г сахарной пудры,

щепотка ванильного сахара, щепотка соли, 125 г цукатов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отделить желтки от белков. Белки поставить в холодильник. Желтки растереть с 30 г сахарной пудры, тщательно взбить. Сливочное масло комнатной температуры растереть с 2—3 ст. л. сливок, добавить желтковую массу, взбить. Оставшиеся холодные сливки взбить с 60 г сахарной пудры и ванильным сахаром. Творог протереть через сито, добавить взбитые сливки и желтково-масляную массу, хорошо перемешать. Белки взбить с щепоткой соли до плотных пиков, ввести в творожную массу. Аккуратно вмешать мелко нарезанные цукаты. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха со сгущенным молоком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г творога, 150 г сливочного масла, 100 г сметаны (30 %), 1/2 банки сгущенного молока, 50 г сахара, щепотка ванилина, 1/2 стакана апельсиновых цукатов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Протереть творог через сито, добавить размягченное масло, сахар, ванилин, взбить миксером. Влить в творожную массу сметану, сгущенное молоко, тщательно перемешать до однородности. В конце вмешать апельсиновые цукаты. Пасочницу, застеленную чуть влажной марлей, наполнить приготовленной массой, под форму поставить глубокую тарелку, в которую будет стекать сыворотка (эту жидкость периодически сливать). Сверху положить груз и поставить в холодильник на 12 часов. Затем аккуратно перевернуть форму и достать пасху. Украсить по желанию.

Творожная пасха с кремом «Пломбир»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг творога, 400 г сметаны (жирностью 20 %), 150 г сахара, 1 г ванилина, щепотка соли, 200 г изюма

Для крема: 250 г сливочного масла (жирностью 82 %), 250 мл молока, 2 яйца, 120 г сахара, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. коньяка, 1 г ванилина, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для крема вскипятить 150 мл молока. Оставшееся молоко соединить с яйцами, сахаром, ванилином и солью. Всыпать муку, тщательно взбить венчиком, чтобы не было комочков. Влить

тонкой стружкой кипящее молоко, интенсивно перемешивая. Поставить смесь на слабый огонь и нагревать, непрерывно помешивая, до легкого загустения. Снять с огня, накрыть пленкой в контакт, остудить до комнатной температуры. Масло комнатной температуры взбить до побеления. Продолжая взбивать, ввести порциями (по 1 ст. л.) заварной крем. Не торопиться, следующую порцию вводить только тогда, когда вся предыдущая взбита в масло. В конце влить коньяк. Творог дважды протереть через сито. Сметану соединить с сахаром, слегка взбить. Добавить творог, ванилин и соль, хорошо перемешать. Порциями ввести заварной крем. Аккуратно вмешать подготовленный изюм. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха «Карамелька»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г домашнего жирного творога, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 200 г вареного сгущенного молока, грецкие орехи и цукаты для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито, добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Добавить сметану и вареное сгущенное молоко, перемешать с помощью блендера до однородности. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки. Перед подачей аккуратно вынуть пасху из формы, посыпать молотыми орехами и украсить цукатами.

Творожная пасха «Шоколадная»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога, 50 г сливочного масла, 100 мл сливок (жирностью 33 %), 120 г сахарной пудры, 130 г темного шоколада, 100 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито. Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахарной пудрой. Добавить протертый творог, взбить с помощью миксера до однородности. Шоколад разломать на кусочки, залить горячими сливками, перемешать венчиком. Остывшую шоколадную массу соединить с творожной, хорошо перемешать. Аккуратно вмешать подготовленный изюм.

Форму для пасхи выстелить влажной марлей, сложенной в 3—4 слоя. Плотно наполнить творожной массой, утрамбовывая лопаткой, накрыть свободными концами марли. Сверху поставить небольшой груз и отправить в холодильник на 14—18 часов. Время от времени сливать выделяющуюся сыворотку. Готовую пасху аккуратно вынуть из формы и украсить изюмом.

Творожно-шоколадная пасха

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога (жирностью 9 %), 200 мл сливок (жирностью 33 %), 100 г темного шоколада, 100 г белого шоколада, 50 г сахара, 20 г ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Белый и темный шоколад поломать на кусочки (немного белого и темного шоколада отложить). Сливки нагреть почти до кипения, разделить пополам. В одну часть добавить темный шоколад, а в другую – белый. Перемешать массы по отдельности до растворения шоколада, остудить до комнатной температуры. Творог протереть через сито, соединить с сахаром и ванильным сахаром, тщательно растереть и разделить на 2 части. Одну часть творога соединить с белой шоколадной массой, другую – с темной. Отложенный шоколад нарезать на мелкие кусочки. Добавить кусочки темного шоколада в белую творожную массу, кусочки белого – в темную массу. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, выложить слоями, чередуя, белую и темную массы. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха «Слоеная»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г творога, 400 мл сливок (жирностью 33 %), 200 г сахара, 10 г ванильного сахара, 15 г листового желатина

Для шоколадного слоя: 100 г темного шоколада, 25 г фундука

Для карамельного слоя: 100 г вареного сгущенного молока, 25 г ядер грецких орехов

Для фруктового слоя: 100 г конфитюра, молотый шафран по вкусу, 25 г миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито. Листовой желатин залить холодной водой на 10 минут, затем отжать. Сливки нагреть почти до кипения, снять с огня. Добавить сахар, ванильный сахар и разбухшие пластины желатина, перемешать до их полного растворения. Добавить творог, тщательно перемешать с помощью

блендера. Полученную массу разделить на 3 равные части. Для шоколадного слоя одну часть творожной массы соединить с растопленным шоколадом и рубленым фундуком, перемешать. Для карамельного слоя вторую часть творожной массы соединить с вареным сгущенным молоком и рублеными грецкими орехами. Для фруктового слоя оставшуюся творожную массу соединить с конфитюром, добавить шафран и рубленый миндаль, перемешать. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, уложить творожную массу слоями. Накрыть свободными концами марли и поставить в холодильник на 2 суток.

Шоколадно-кофейная творожная пасха

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога (жирностью 5 %), 250 мл сливок (жирностью 20 %), 100 г сахара, 50 г темного шоколада, 1,5 ст. л. молотого натурального кофе

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из молотого кофе и 70 мл воды сварить крепкий кофе, остудить, процедить. Сливки соединить с сахаром, нагреть почти до кипения. Снять с огня, добавить кусочки темного шоколада, перемешать до однородности, остудить. Творог протереть через сито. Добавить процеженный кофе, тщательно растереть. Влить шоколадные сливки, взбить блендером до однородности. Должна получиться нежная, кремовая, блестящая, гладкая масса. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить небольшой груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха с белым шоколадом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г творога (жирностью 9 %), 3 желтка, 100 г сливочного масла, 150 мл сливок (жирностью 35—38 %), 50 г белого шоколада, 100 г сахара, 10 капель ванильной эссенции

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить желтки с сахаром, хорошо взбить. Влить сливки, перемешать. Поставить смесь на слабый огонь и нагревать, непрерывно помешивая, до легкого загустения. Добавить разломанный на кусочки белый шоколад, перемешать до его растворения. Дать смеси остыть до теплого состояния. Добавить сливочное масло комнатной температуры, взбить до однородности. Добавить ванильную эссенцию, взбить в пышную кремовую массу. Творог протереть через сито, соединить с полученной массой, тщательно перемешать. Силиконовую

форму смазать сливочным маслом, выложить творожную массу, хорошо утрамбовывая, поверхность разровнять лопаткой. Отправить в холодильник на ночь. Готовую пасху аккуратно вынуть из формы и украсить по желанию.

Творожная пасха «Медовая»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г жирного творога, 250 г маскарпоне, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. сметаны, 5 ст. л. меда, 10 г ванильного сахара, 70 г миндальных лепестков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Жирный творог протереть через сито, соединить с маскарпоне. Сливочное масло комнатной температуры растереть с медом и ванильным сахаром. Влить сметану, тщательно взбить. Соединить с творожной массой, перемешать с помощью блендера до однородности. Вмешать в массу обжаренный миндаль (оставить немного для украшения). Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки. Подавать, украсив оставшимися миндальными лепестками.

Фисташковая творожная пасха

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г творога (жирностью 9 %), 100 г сливочного масла, 100 мл жирных сливок, 2 яйца, 6 ст. л. сахарной пудры, 50 мл рома или амаретто, 50 г белого шоколада, 100 г фисташек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито, добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Влить сливки, перемешать до однородности. Взбить яйца с сахарной пудрой, соединить с творожной массой. Добавить ром или амаретто, перемешать. Фисташки очистить, немного обжарить или подрумянить в духовке и измельчить в крошку. Белый шоколад натереть на крупной терке. Всыпать в творожную массу фисташки, шоколадную крошку, хорошо перемешать. Массу выложить в форму, выстеленную влажной марлей, сверху установить небольшой груз. Форму с пасхой поставить в глубокую тарелку или миску, в которую будет стекать сыворотка, и отправить в холодильник на 10—12 часов. Периодически сливать стекающую жидкость. Перед подачей перевернуть форму и вынуть пасху. Украсить фисташками.

Запеченная творожная пасха в шоколадной глазури

ИНГРЕДИЕНТЫ:

*500 г домашнего творога, 3 яйца, 120 г сахара,
30 г кукурузного крахмала, 50 г изюма, 50 г цукатов*

Для глазури: 100 г шоколада, лепестки миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито. Яйца разделить на белки и желтки. Желтки растереть с половиной нормы сахара, добавить к творогу, перемешать. Всыпать кукурузный крахмал, вмешать подготовленный изюм и цукаты. Белки взбить до устойчивых пиков, постепенно добавляя оставшийся сахар. Аккуратно вмешать белки в творожную массу. Небольшую разъемную форму выстелить пергаментом, смазать маслом. Выложить творожную массу, разровнять поверхность. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40—50 минут. Выключить духовку, оставить в ней пасху до полного остывания, затем поставить в холодильник на ночь. Перед подачей пасху аккуратно вынуть из формы, сняв разъемные бортики. Для глазури растопить шоколад на водяной бане, полить поверхность пасхи и украсить лепестками миндаля.

Творожная пасха с маковой начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г нежирного творога, 150 г сахара, 50 мл сливок, 100 мл молока, 1 ст. л. желатина, 50 г изюма, 20 г мака

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мак промыть, залить молоком, добавить 1 ст. л. сахара и проварить на небольшом огне в течение 15 минут, постоянно помешивая. Накрыть крышкой, дать остыть. Желатин замочить в сливках, затем прогреть на слабом огне до полного растворения гранул. Творог протереть через сито, тщательно растереть с сахаром. Добавить маковую и сливочно-желатиновую смеси, перемешать с помощью блендера. Аккуратно вмешать подготовленный изюм. Выложить массу в силиконовую форму, поставить в холодильник на 10—12 часов. Перед подачей вынуть пасху из формы и украсить по желанию.

Творожная пасха апельсиново-мускатная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

900 г домашнего творога, 6 яичных желтков, 340 г сливочного масла, 150 мл жирных сливок, 1,5 стакана сахара, цедра 1 апельсина, 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха, 1 ч. л. ванильного экстракта, цукаты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито, тщательно растереть со

сливочным маслом комнатной температуры. Желтки соединить с сахаром, взбивать с помощью миксера около 5 минут. Продолжая взбивать, постепенно влить сливки. Полученную смесь соединить с творожной массой, добавить апельсиновую цедру, мускатный орех и ванильный экстракт, перемешать до однородности. Форму для пасхи выстелить влажной марлей, уложить творожную массу, утрамбовывая. Накрыть свободными концами марли, поставить сверху небольшой груз и отправить в холодильник на ночь. Готовую пасху аккуратно вынуть из формы и украсить цукатами.

Миндальный кулич по старинному рецепту

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для опары: 60 г муки, 30 мл молока (36 °C), 25 г свежих дрожжей

Для первого замеса: 260 г муки, 100 г сливочного масла, 2 желтка, 65 г сахара

Для второго замеса: 55 г муки, 2 желтка, 20 г растопленного сливочного масла, тертая цедра 2 лимонов, 15 г меда, 20 г сахара, 5 г ванильного экстракта, 3 г соли, 100 г миндальных лепестков

Для глазури: 75 г мелкого сахара, 75 г миндальной муки, 2 яичных белка, 5 г какао-порошка, 5 г миндального экстракта, 5 г ванильного экстракта, 10 мл лимонного сока

Для декора: 50 г миндальной муки, 50 г мелкого тростникового сахара, 50 г миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для опары дрожжи развести в молоке, добавить муку, тщательно перемешать. Накрыть миску с опарой пленкой и оставить на 1,5—2 часа. Для первого замеса сахар развести в 50 мл теплой воды. Добавить к опаре полученный сахарный сироп, взбитые желтки и сливочное масло комнатной температуры, перемешать до однородности. Всыпать муку, перемешать. Постепенно подливать теплую воду (примерно 65 мл, но тут нужно регулировать количество воды, учитывая, что тесто не должно быть слишком тугим; на этом этапе оно будет еще липким, это нормально) и хорошо вымешивать тесто до тех пор, пока оно не соберется в эластичный шар. Положить тесто в большую смазанную маслом миску, накрыть пленкой, оставить минимум на 5—6 часов. Тесто должно сильно увеличиться в объеме. Затем провести второй замес – вмешать в тесто муку, растопленное сливочное масло, цедру, мед, сахар, ванильный экстракт и соль. Хорошо вымесить. Ввести взбитые желтки, вымесить тесто до однородности и упругости. В общей сложности

вымешивать около 10 минут, доводя тесто до эластичного состояния. Вмешать миндальные лепестки, накрыть тесто пленкой и оставить еще на 2—3 часа. Для глазури смешать в блендере все ингредиенты до получения однородной пасты, поставить в холодильник на пару часов. Формы смазать сливочным маслом, посыпать смесью миндальной муки и тростникового сахара. Тесто выложить в формы, заполнив их не более чем на треть. Накрыть пленкой и отправить в теплое место для расстойки на 4—6 часов. Перед выпеканием смазать куличики приготовленной глазурью и посыпать миндалем. Выпекать в предварительно разогретой до 175 °С духовке в течение 30—35 минут. При необходимости накрыть пергаментом или фольгой. Готовые куличики вынуть из форм после полного остывания.

Творожная пасха с корицей «Запеченная»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г творога, 6 яиц, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1/4 ч. л. пекарского порошка, 1 ч. л. молотой корицы, 4 ч. л. лимонной или апельсиновой цедры, 1 стакан изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито. Яйца соединить с сахаром (желток одного яйца оставить для смазывания пасхи), тщательно взбить. Добавить протертый творог, сметану, корицу, цедру, хорошо взбить с помощью миксера. Всыпать пекарский порошок и муку, хорошо перемешать. В конце вмешать в массу подготовленный изюм. Разъемную форму выстелить пергаментом, смазать маслом. Выложить творожную массу, разровнять поверхность. Поставить форму в холодильник на 25 минут. Верх пасхи смазать взбитым желтком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40—50 минут. Выключить духовку, оставить в ней пасху до полного остывания, а затем поставить в холодильник на ночь. Перед подачей аккуратно вынуть пасху из формы и украсить по желанию.

Кулич с сухофруктами и мастикой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

740 г муки, 10 г сухих дрожжей, 200 мл молока, 280 г сливочного масла, 6 яиц, 200 г сахара, 2 ч. л. ванильного экстракта или ванильного сахара, щепотка соли, цедра 1 лимона, цедра 1 апельсина, 30 г кураги, 30 г чернослива, 20 г изюма, 50 мл ликера или коньяка

Для мастики: *90 г маршмеллоу, 6 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. сливочного масла, 3 ч. л. крахмала, 2 щепотки лимонной кислоты, 2 ст. л. воды*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Изюм залить ликером на 10—15 минут. Слегка подогреть молоко, добавить к нему 1 ч. л. сахара и дрожжи. Накрыть пищевой пленкой и оставить на столе до образования пены. В чаше миксера взбить яйца с сахаром, ванильным сахаром и солью. Влить молоко с дрожжами в яичную смесь, перемешать. Всыпать половину муки, тертую цедру лимона и апельсина, перемешать. Всыпать остальную муку, замесить тесто. Оно будет липким и жидковатым, это нормально. После этого вмешать в тесто по кусочку мягкое сливочное масло. Получится гладкое тесто. Вмешать в него замоченный изюм и сухофрукты. Накрыть тесто пищевой пленкой и поставить для подъема в теплое место на 1,5 часа. Формы смазать маслом и присыпать мукой, разложить в них тесто. Когда оно поднимется практически до верха форм, поставить их в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 40—60 минут. Готовность можно проверить деревянной палочкой: если палочка выходит абсолютно чистая и сухая – кулич готов. Достать куличи из духовки и дать полностью остыть. Приготовить мастику. Смешать крахмал с сахарной пудрой. Маршмеллоу положить в миску, добавить сливочное масло и полить водой, в которой растворена лимонная кислота. Отправить в микроволновку на 30 секунд. Зефир увеличится в объеме и растает. Хорошенько перемешать зефирную массу, добавить в несколько приемов крахмальную смесь. Сначала перемешивать ложкой, а когда масса станет слишком плотной, вымешивать ее руками, присыпая крахмальной смесью. По консистенции мастика должна напоминать пластилин – не слишком мягкая, но и не твердая, поэтому добавлять крахмальную смесь нужно постепенно и следить за плотностью массы. Отправить мастику в холодильник на 10—15 минут, затем раскатать, вырезать кружочки и накрыть остывшие куличи.

Панеттоне – пасхальный кулич по-итальянски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

175 г муки, 5 г сухих дрожжей, 60 г сливочного масла, 2 желтка, 70 г сахара, щепотка соли, цедра 1 лимона, 125 г апельсиновых цукатов, 50 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Залить дрожжи 100 мл теплой воды, добавить 50 г муки, хорошо перемешать, накрыть пленкой и оставить на 20 минут. Затем добавить все остальные ингредиенты (кроме цукатов и изюма), замесить тесто. При необходимости можно влить немного теплой воды. Вымешивать тесто до гладкости в течение 7 минут. В конце вмешать цукаты и изюм. Готовое тесто накрыть

пленкой, оставить на 30 минут. Разложить тесто в формы, дать ему подняться и выпекать в разогретой до 160 °С духовке 1 час. Традиционно панеттоне украшают сахарной пудрой.

Английский пасхальный кекс

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г муки, 10 г дрожжей, 200 мл молока, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 150 г сахара, 1 ч. л. ванильного экстракта, щепотка соли, 20 г миндальной муки для посыпки формы, глазурь для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйца с сахаром и ванильным экстрактом. Добавить к смеси теплое молоко, растопленное (остывшее) сливочное масло, муку, дрожжи и соль, хорошо перемешать. Тесто получится жидковатым. Накрыть его пленкой и поставить в теплое место на 2 часа. Форму для выпекания смазать сливочным маслом и припудрить миндальной мукой – такой нехитрый трюк придаст выпечке особый аромат и вкус. Заполнить форму тестом до половины и выпекать кекс при температуре 180 °С около 35—40 минут. Готовность проверить с помощью деревянной шпажки – она должна остаться абсолютно чистой и сухой. Готовый кекс украсить белой или шоколадной глазурью.

Пасхальный кекс на скорую руку

ИНГРЕДИЕНТЫ:

280 г муки, 50 г какао, 1 ч. л. разрыхлителя, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 1 желток, 200 г сахара, щепотка соли, миндальные лепестки и шоколадная глазурь для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйца и желток с сахаром и солью. Добавить сливочное масло комнатной температуры, взбить до однородности. Муку смешать с какао, разрыхлителем и по частям ввести в яично-масляную смесь, постоянно взбивая. Форму для выпекания смазать сливочным маслом, выложить тесто. Выпекать кекс в разогретой до 180 °С духовке около 35—40 минут. Готовность проверить с помощью деревянной шпажки – она должна остаться абсолютно чистой и сухой. Полностью остудить кекс, покрыть его глазурью и посыпать миндальными лепестками.

Пасхальные кексы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г муки, 20 г свежих дрожжей, 250 мл теплого молока, 60 г сливочного масла, 80 г сахара, щепотка соли, цедра 1 апельсина, 2 ст. л. апельсинового сока, 50 г изюма, 50 г цукатов

Для оформления: 1 яичный белок, 4—5 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока, кондитерская посыпка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Дрожжи растворить в 100 мл слегка теплого молока, добавить 1 ч. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 20 минут. Изюм промыть, обсушить, залить апельсиновым соком. В подошедшую опару добавить оставшееся молоко, сахар, соль, апельсиновую цедру, перемешать. Влить растопленное (остывшее) сливочное масло. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Поставить его в теплое место на 1 час. Затем обмять, вмешать цукаты и изюм, снова дать подняться. Бумажные капсулы для кексов смазать маслом, вложить в формочки. Разложить тесто, заполнив формы на 1/2 объема, оставить для расстойки на 30 минут. Аккуратно переставить формы в холодную духовку, включить ее на 190 °С. Выпекать кексы 30 минут. Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм. Для глазури охлажденный белок тщательно взбить с лимонным соком, постепенно всыпать сахарную пудру, взбить до устойчивых пиков. Остывшие куличи смазать глазурью и украсить кондитерской посыпкой.

Медовое пасхальное печенье с глазурью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г муки, 2 ст. л. какао, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сахара, 120 г меда, 1/2 ч. л. соды, 1 ст. л. ванильного сахара, щепотка шафрана

Для глазури: 1 яичный белок, 1 стакан сахарной пудры, 2 ст. л. лимонного сока, пищевые красители

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром до однородности. В масляную смесь влить мед, добавить яйца, еще раз взбить. Соединить просеянную муку, какао, соду, ванильный сахар и шафран, добавить к масляной смеси, замесить эластичное тесто. Завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 час. Затем раскатать тесто в пласт, вырезать с помощью формочек печенье, выложить на противень, выстеленный пергаментом. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 15—20 минут, до готовности. Печенье полностью остудить. Приготовить глазурь. Охлажденный яичный белок взбить в пышную пену. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахарную пудру и взбить миксером до устойчивых пиков. В конце влить лимонный сок, снова хорошо взбить. Глазурь разделить на несколько частей, добавить пищевые красители. Нанести глазурь на печенье и дать ей подсохнуть.

Пасхальные шоколадные маффины с крем-чизом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

*3 ст. л. муки, 5 ст. л. какао, 150 г сливочного масла, 4 яйца,
2 ст. л. сахара, 100 г шоколада*

*Для начинки и декора: 200 г маскарпоне, 3 ст. л. сахарной
пудры, взбитые сливки*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яичные желтки отделить от белков. Желтки взбить с 1 ст. л. сахара, добавить растопленное (остывшее) масло. Белки взбить с 1 ст. л. сахара до устойчивых пиков. Соединить обе массы и аккуратно перемешать силиконовой лопаткой до однородности. Разделить массу на две части, в одну добавить муку, а во вторую – какао и тертый шоколад. Замесить тесто. Выложить тесто в формы в таком порядке: белое тесто – шоколадное тесто – белое тесто. Затем зубочисткой провести по поверхности теста, формируя узоры. Выпекать маффины в духовке, разогретой до 180 °С, около 30 минут. Тем временем приготовить начинку: взбить маскарпоне с сахарной пудрой до образования крема однородной консистенции. Когда кексы будут готовы, наполнить их кремом с помощью кондитерского шприца. Украсить взбитыми сливками.

Пасхальный хлеб-венчик

ИНГРЕДИЕНТЫ:

*1 кг муки, 22 г дрожжей, 300 мл молока, 350 г сливочного
масла, 5 яиц, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванилина, щепотка соли,
30 г кунжута, писанки для декора*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растворить дрожжи в теплом молоке, добавить четверть нормы муки со щепоткой соли, замесить опару. Поставить в теплое место на 30 минут. Взбить яйца с сахаром (1 желток оставить для смазывания). Влить к яично-сахарной смеси растопленное (остывшее) сливочное масло, взбить до однородности. Когда опара подойдет, добавить в нее яично-сахарную смесь и ванилин. Постепенно всыпая оставшуюся просеянную муку, замесить эластичное тесто. Накрыть его пищевой пленкой и оставить для подъема на 1,5 часа. После этого тесто снова вымесить и дать ему подойти еще раз. Разделить тесто на три части, сформовать из каждой жгут и сплести из них косу. Соединить косу в кольцо, уложить на противень, выстеленный промасленным пергаментом, оставить для расстойки на 20 минут. Затем смазать желтком, посыпать кунжутом и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 30—

35 минут. Готовый хлеб-венчик остудить, уложить в центр писанки.

**Дружные семейные застолья, дни
рождения и другие торжества**

Праздничные салаты и закуски

Бутерброды с рыбными консервами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

10 ломтиков батона, 300 г рыбных консервов в томате, 1 ст. л. горчицы, 30—50 г сливочного масла, зелень и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подрумянить ломтики батона с обеих сторон на сухой сковороде. Рыбные консервы тщательно размять вилкой. Добавить к рыбе мелко нашинкованную зелень, горчицу и сливочное масло, посолить по вкусу, аккуратно перемешать. Намазать приготовленную массу тонким слоем на гренки и подавать на стол, украсив зеленью.

Бутерброды с копченой рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

10 ломтиков батона, 200 г филе копченой рыбы, 2 отварных яйца, 50 г сливочного масла, зелень, специи, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ломтики батона подсушить на сковороде без масла с обеих сторон. Яйца и рыбу измельчить с помощью блендера, добавить мелко нашинкованную зелень по вкусу, сливочное масло, посолить и приправить специями, тщательно перемешать. Нанести приготовленную массу на гренки тонким слоем, украсить зеленью.

Буррито с мясным фаршем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 листа лаваша, 350 г мясного фарша, 200 г тертого сыра, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. муки, 200 мл молока, 3 ст. л. растительного масла, соус сальса по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Фарш обжарить на масле с рубленым луком и чесноком, посыпать мукой, перемешать. Затем влить молоко и тушить, перемешивая, несколько минут. Листы лаваша разрезать пополам, на каждую часть положить немного тертого сыра, обжаренный фарш и полить соусом сальса. Свернуть конвертиками так, чтобы начинка не вытекала. Выложить на противень, смазанный маслом, и запекать в горячей духовке несколько минут.

Буррито с ветчиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 листа лаваша, 100 г ветчины, 80 г тертого сыра, 2 отварных яйца, 100 г консервированной кукурузы, 2 ст. л. растительного масла, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лаваш разрезать на небольшие части, смазать майонезом. Сверху выложить мелко нарезанную ветчину, консервированную кукурузу, тертый сыр и рубленые яйца. Свернуть конвертиками, слегка обжарить на растительном масле с двух сторон.

Салат с копченой колбасой и яичными блинчиками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г копченой колбасы, 2 огурца, 3 яйца, 3—4 ст. л. муки, 3 ст. л. рубленой зелени петрушки и укропа, 1—2 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца тщательно взбить, посолить, добавить муку, тщательно перемешать и испечь из приготовленной смеси тонкие блинчики. Блинчики остудить, нарезать соломкой длиной 4—5 см. Копченую колбасу и огурцы нарезать брусочками, добавить рубленую зелень и нарезанные блинчики. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат из пекинской капусты с ветчиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кочан пекинской капусты, 150 г ветчины, 4 свежих огурца, 1 банка зеленого горошка, 20 г зеленого лука, 30 г укропа, сахар и соль по вкусу

Для заправки: 2—3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. горчицы с зернами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Капусту тонко нашинковать, перетереть руками с сахаром и солью. Ветчину нарезать ломтиками, огурцы – брусочками, укроп и лук измельчить. Все ингредиенты соединить в салатнике. Для заправки смешать сметану с горчицей. Заправить салат, посолить, аккуратно перемешать.

Салат из пекинской капусты с ветчиной и ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 небольшой кочан пекинской капусты, 100 г ветчины, 100 г консервированных ананасов, 1 стручок болгарского перца, 30 г зеленого лука, 20 г укропа, 3 ст. л. майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Капусту мелко нарезать, посолить и тщательно перетереть руками. Ветчину и болгарский перец, очищенный от семян, нарезать соломкой, ананасы – кубиками. Подготовленные

продукты соединить, добавить мелко нарубленный зеленый лук и измельченный укроп. Заправить приготовленный салат майонезом, аккуратно перемешать.

Бутерброды с сельдью и плавленым сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

9—10 ломтиков батона, 200 г филе соленой сельди, 2 отварные моркови, 180—200 г плавленого сыра, 70—100 г сливочного масла, 2 ст. л. лимонного сока, оливки для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ломтики батона подсушить на сухой сковороде. Сельдь, морковь и плавленый сыр пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. Добавить сливочное масло комнатной температуры, лимонный сок, тщательно растереть. Выложить приготовленную массу на ломтики хлеба, украсить кружочками оливок.

Салат из моркови с ветчиной и кукурузой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 100 г сыра, 300 г консервированной кукурузы, 3 моркови, 2—3 зубчика чеснока, 50 г пшеничных сухариков, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь натереть на крупной терке, смешать с измельченным чесноком. Ветчину нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой, соединить с морковью. Добавить тертый сыр, консервированную кукурузу, соль, майонез, перемешать и поставить в холодильник на 40 минут. Добавить в готовый салат сухарики, еще раз перемешать и сразу подавать на стол.

Салат с копченым окороком, моцареллой и мандаринами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

70 г копченого окорока, 200 г моцареллы, 4 мандарина, 100 г руколы

Для заправки: 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. бальзамического уксуса, 1/3 ч. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Спелые мандарины вымыть, очистить от кожуры и пленок, каждую дольку разрезать пополам (несколько долек оставить для украшения). Моцареллу нарезать маленькими кубиками, смешать с мандаринами. Листья руколы промыть, обсушить, выложить на сервировочное блюдо. Копченый окорок нарезать тонкими ломтиками, выложить на руколу. Сверху разложить сыр

с мандаринами. Для заправки оливковое масло взбить с бальзамическим уксусом и медом. Салат полить заправкой и украсить дольками мандарина.

Салат из курицы с грейпфрутом и маслинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного куриного филе, 200 г мякоти грейпфрута, 200 г маслин без косточек, 1 ст. л. зерен граната или кедровых орешков, зелень, взбитые сливки для декора

Для заправки: 2 зубчика чеснока, 20 г укропа, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное куриное филе нарезать небольшими кубиками. Грейпфрут очистить от пленок и семян, нарезать такими же кубиками. Маслины нарезать колечками. Подготовленные продукты соединить. Растительное масло взбить с лимонным соком, солью и перцем, добавить мелко нарубленный укроп и пропущенный через пресс чеснок. Полить салат приготовленной заправкой. Подавать, украсив взбитыми сливками, зеленью, зернами граната и орешками.

Салат из курицы с маринованными опятами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г куриного филе, 400 г маринованных опят, 200 г помидоров черри, 4 отварных яйца, 150 г сыра, 150 г пшеничных сухариков, 6—7 листьев салата, 4 ст. л. майонеза, 4 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. лимонного сока, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе мелко нарезать, положить в сковороду, залить смесью горчицы и соевого соуса, тушить под крышкой на слабом огне, пока не выпарится жидкость. Листья салата вымыть, уложить на сервировочное блюдо, слегка полить смесью майонеза с лимонным соком. Сверху выложить готовое куриное филе, маринованные опята, половинки помидоров черри и ломтики отварных яиц. Салат полить оставшимся майонезом, посыпать тертым сыром и сухариками, украсить зеленью.

Салат из куриной печени с черносливом и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г отварной куриной печени, 3 отварные моркови, 130 г чернослива, 100 г очищенных грецких орехов, 50 г сыра, зелень, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Залить чернослив кипятком примерно на 5 минут, затем нарезать небольшими кусочками. Отварную куриную печень нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Отварную морковь натереть на крупной терке, добавить половину нормы измельченных грецких орехов. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первым слоем выложить куриную печень, вторым – чернослив, третьим – морковь с орехами. Салат смазать майонезом, посыпать тертым сыром, украсить оставшимися орехами и зеленью.

Салат с мясом, изюмом и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного мяса, 4 отварные моркови, 1 головка репчатого лука, 1 апельсин, 150 г очищенных грецких орехов, 1 ст. л. светлого изюма без косточек, 50 г сыра, 5—6 ст. л. майонеза, 1 ч. л. уксуса, сахар, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать полукольцами, залить 100 мл кипятка, добавить уксус и сахар, оставить на 15 минут. Изюм залить горячей водой на 15 минут, затем воду слить, изюм отжать. Отварное мясо мелко нарезать, морковь и сыр натереть на терке, грецкие орехи мелко нарубить. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первым слоем выложить мясо, вторым – маринованный лук, третьим – изюм, четвертым – морковь, пятым – тертый сыр, шестым – грецкие орехи. Подавать салат, украсив дольками апельсина.

Закусочные и десертные салаты-торты для банкетов

Торт-салат с курицей, морковью и апельсинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриной грудки, 300 г моркови по-корейски,
300 г апельсинов, 4 сваренных вкрутую яйца, 250 г сыра,
400 г сметаны, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварить мясо в подсоленной воде, остудить, разобрать на волокна. Очистить апельсины от кожуры, семян, перегородок, мякоть нарезать мелкими кубиками, слить сок. По отдельности натереть на терке сыр и яйца. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности и смазывая каждый слой сметаной: куриное мясо, морковь по-корейски, апельсины, яйца, сыр. Верх и бока салата смазать сметаной, поставить его в холодильник на 1—2 часа. Украсить по желанию.

Торт-салат с курицей и грейпфрутом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварной куриной грудки, 200 г грейпфрута, 200 г сыра твердых сортов, 40 мл оливкового масла, 20 мл лимонного сока, 5 г меда, молотый белый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварную курицу мелко нарезать. Очистить грейпфрут от перегородок, мякоть нарезать мелкими кусочками. Натереть сыр на терке. Для заправки соединить оливковое масло, лимонный сок и мед, посолить, поперчить, перемешать. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты в такой последовательности и поливая заправкой: грейпфрут, сыр, курица. Украсить по желанию.

Торт-салат с курицей гриль и грушами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г курицы гриль, 300 г груш, 200 г отварного картофеля, 200 г отварной моркови, 100 г лука-шалота, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г плавленого сыра, 200 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу гриль и отварной картофель нарезать кубиками. По отдельности натереть на терке очищенные от кожуры и семян груши, сыр, желтки, белки и отварную морковь. Нашинковать лук-шалот. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты на

плоское блюдо в такой последовательности и смазывая каждый слой сеточкой из майонеза (при необходимости подсолить их): картофель, мясо, лук, морковь, белки, груши, сыр. Посыпать салат тертыми желтками и поставить в холодильник на 1—2 часа.

Торт-салат с печенью и шпинатом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 коржей из слоеного теста, 500 г говяжьей печени, 200 г отварной моркови, 300 г репчатого лука, 200 г шпината, 5 сваренных вкрутую яиц, 200 г сливочного сыра, 300 г майонеза, 100 мл растительного масла, молотый черный перец, молотый шафран и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать печень небольшими кусочками. Нашинковать репчатый лук, спассеровать на растительном масле до мягкости. Добавить печень, жарить до готовности, посолить, поперчить, остудить и пропустить через мясорубку. Припустить шпинат в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и соединить с частью майонеза. По отдельности натереть на терке отварную морковь и яйца, перемешать с майонезом. Сформовать салат-торт на плоском блюде, выкладывая продукты слоями и смазывая их майонезом: слоеный корж, печень, слоеный корж, яйца, слоеный корж, шпинат, слоеный корж, морковь, слоеный корж. Последний корж смазать сливочным сыром, смешанным с шафраном. Поставить торт-салат в холодильник на 2—4 часа. Украсить по желанию.

Торт-салат с курицей, грибами и морковью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г отварного куриного филе, 200 г маринованных грибов, 200 г моркови по-корейски, 100 г лука-порей, 5 сваренных вкрутую яиц, 300 г майонеза, 100 мл растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, маринованные грибы и яичные белки нарезать небольшими кубиками. Желтки натереть на терке. Лук-порей мелко нарубить, промыть под струей холодной воды, хорошо отжать. Сформовать торт-салат, укладывая продукты в такой последовательности и смазывая каждый слой майонезом: мясо, морковь, белки, грибы, лук. Покрыть салат майонезом и посыпать тертыми желтками. Украсить по желанию.

Торт-салат со свиной, ветчиной и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г филе свинины, 200 г ветчины, 200 г маринованных опят, 200 г отварного картофеля, 100 г сыра твердых сортов, 200 г майонеза, 50 мл растительного масла, 20 г зелени укропа, молотый черный перец и соль по вкусу, листья салата для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать мясо тонкой соломкой, обжарить на растительном масле до готовности, посолить, поперчить, выложить на салфетку, чтобы стек жир. Нарезать ветчину соломкой. Натереть на терке отварной картофель и сыр. Миску застелить пищевой пленкой и выкладывать продукты слоями, смазывая майонезом: сначала грибы (шляпками вниз), затем жареную свинину, измельченный укроп, сыр, ветчину и картофель. Поставить салат в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей перевернуть миску на блюдо, украшенное салатными листьями, и удалить пленку.

Торт-салат бутербродный с лососем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г филе слабосоленого лосося, 100 г консервированной печени трески, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 4 сваренных вкрутую яйца, 400 г пшеничного хлеба, 500 г майонеза, 30 мл растительного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нашинковать репчатый лук, спассеровать его на растительном масле до мягкости. Добавить тертую морковь, жарить до готовности, посолить, остудить. Хлеб разрезать вдоль на 4 пласта. Нарезать рыбу мелкими кубиками, печень размять. Отварные яйца натереть на терке. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты слоями и смазывая их майонезом: хлебный пласт, рыба, хлебный пласт, обжаренные овощи, печень трески, хлебный пласт, тертые яйца, хлебный пласт. Положить на торт-салат небольшой гнет и поставить в холодильник на 6—8 часов. Перед подачей смазать салат оставшимся майонезом и украсить по желанию.

Торт-салат с печенью и кукурузой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г говяжьей печени, 200 г отварного картофеля, 200 г маринованных огурцов, 200 г маринованного репчатого лука, 200 г консервированной кукурузы, 4 сваренных вкрутую яйца, 200 г сметаны, 200 г майонеза, 100 мл растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать печень тонкими брусочками, обжарить на

растительном масле до готовности, посолить, поперчить и остудить. Отварной картофель натереть на терке. Огурцы нарезать тонкой соломкой. По отдельности измельчить белки и желтки. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты слоями и смазывая их смесью сметаны и майонеза: маринованный лук, картофель, печень, огурцы, кукуруза, белки. Бока и верх торта посыпать тертыми желтками. Поставить торт в холодильник на 1—2 часа.

Торт-салат с отварным языком и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного говяжьего языка, 100 г отварного картофеля, 100 г отварной свеклы, 100 г отварной моркови, 150 г консервированных маслин без косточек, 150 г сыра твердых сортов, 3 отварных яйца, 300 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, свеклу, морковь, яйца и сыр по отдельности натереть на терке. Язык и маслины нарезать мелкими кубиками. Сформовать салат, выкладывая на плоское блюдо продукты в такой последовательности и смазывая каждый слой майонезом: картофель, язык, сыр, маслины, морковь, свекла. Бока и поверхность салата смазать майонезом и посыпать тертыми яйцами. Поставить салат в холодильник на 1—2 часа. Оформить по желанию.

Торт-салат с форелью и грецкими орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г филе слабосоленой форели, 150 г отварной моркови, 150 г грецких орехов, 5 сваренных вкрутую яиц, 200 г сыра твердых сортов, 100 мл натурального йогурта, 30 г дижонской горчицы, 20 мл лимонного сока, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Форель крупно нарезать. По отдельности натереть на терке отварную морковь, сыр, яичные белки и желтки. Грецкие орехи измельчить. Для заправки соединить йогурт, лимонный сок, горчицу и соль, перемешать. Сформовать салат, выкладывая продукты слоями и поливая их заправкой: сыр, орехи, рыба, морковь, белки, желтки. Украсить по желанию.

Торт-салат с семгой, икрой и креветками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе слабосоленой семги, 300 г отварных креветок, 200 г отварного картофеля, 5—6 сваренных вкрутую яиц, 200 г сыра твердых сортов, 500 г майонеза

Для оформления: красная икра, листья салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

По отдельности натереть на терке отварной картофель, белки, желтки и сыр. 200 г филе семги нарезать очень тонкими слайсами, остальную рыбу и креветок мелко нарубить. Миску выстелить пищевой пленкой и выложить продукты слоями, обильно смазывая их майонезом: картофель, семга, сыр, желтки, креветки и белки. Салат слегка утрамбовать, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 2 часа. Затем аккуратно перевернуть миску с салатом на блюдо, выстеленное салатными листьями, снять пленку. Всю поверхность салата покрыть слайсами семги, укладывая их внахлест, верхушку украсить красной икрой.

Торт-салат печеночный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиной печени, 400 г сыра твердых сортов, 5 яиц, 250 г майонеза, 50 мл растительного масла, мука, молотый черный перец и соль по вкусу, листья салата для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печень пропустить через мясорубку, вбить 1 сырое яйцо, добавить 100 г тертого сыра, 50 г майонеза, посолить, поперчить и всыпать столько муки, чтобы получилось жидковатое тесто. На сковороде, смазанной растительным маслом, испечь печеночные блинчики, остудить. Оставшиеся яйца сварить вкрутую, измельчить, добавить 300 г сыра и 150 г майонеза, перемешать. Сформовать торт-салат на блюде, выстеленном листьями салата, перемежая печеночные блинчики с сырной начинкой. Бока и поверхность торта смазать оставшимся майонезом. Поставить торт в холодильник для пропитки на 1—2 часа.

Торт-салат с семгой, красной икрой и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г филе слабосоленой семги, 200 г отварного картофеля, 200 г отварной свеклы, 200 г отварной моркови, 100 г сметаны, 100 г майонеза, соль по вкусу, красная икра для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь и свеклу натереть по отдельности на терке. Рыбу нарезать мелкими кубиками. Соединить сметану с майонезом, посолить и перемешать. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты слоями и смазывая их смесью сметаны с майонезом: картофель, семга, свекла, морковь. Салат поставить в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей украсить красной икрой.

Торт-салат с семгой и яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г филе слабосоленой семги, 200 г яблок, 5 сваренных вкрутую яиц, 200 г пармезана, 400 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать рыбу мелкими кубиками, перемешать с половиной майонеза. По отдельности натереть на терке белки, желтки, сыр и яблоки. Соединить пармезан с белками и оставшимся майонезом. Используя сервировочное кольцо, сформовать торт-салат, выкладывая продукты слоями: рыба, яблоки, белки с сыром, желтки. Поставить салат в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей снять формовочное кольцо, украсить торт-салат по желанию.

Закусочный торт-салат с семгой и красной икрой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г филе слабосоленой семги, 200 г крабового мяса, 200 г отварного картофеля, 200 г консервированной кукурузы, 5 сваренных вкрутую яиц, 200 г майонеза, 200 г натурального йогурта, 30 г зеленого лука, 20 г зелени петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать рыбу, яйца и картофель мелкими кубиками. Размять крабовое мясо вилкой. Нашинковать зеленый лук и петрушку. Соединить майонез с йогуртом, разделить на три части. Картофель соединить с зеленым луком, заправить одной частью майонезной смеси. Крабовое мясо соединить с петрушкой, заправить второй частью майонезной смеси. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в разъемную форму в такой последовательности: картофель с зеленым луком, кукуруза, семга, оставшаяся майонезная смесь, крабовое мясо с петрушкой, яйца. Поставить салат в холодильник на 1 час. Перед подачей снять разъемную форму и украсить торт-салат красной икрой.

Салат-суфле с семгой и апельсинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г филе слабосоленой семги, 200 г консервированных креветок, 200 г консервированной кукурузы, 5 сваренных вкрутую яиц, 100 г сливочного сыра, 1 апельсин, 200 г майонеза, 100 мл воды, 15 г желатина, зеленый лук и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Залить желатин водой, оставить до набухания, затем подогреть до полного растворения гранул. Добавить сливочный сыр, майонез, немного посолить, перемешать. Рыбу и креветок

нарезать мелкими кубиками. Яйца натереть на терке. Апельсин очистить, разделить на дольки, нарезать их кусочками, дать стечь соку. Сформовать торт-салат в миске, выстеленной пищевой пленкой. Смазать стенки миски частью сырно-майонезного крема, уложить апельсины, посыпать рубленым луком. Далее выложить остальные ингредиенты слоями, смазывая их оставшимся кремом: рыба, яйца, креветки, кукуруза. Поставить торт-салат в холодильник на 2—3 часа. Перед подачей перевернуть миску на блюдо и снять с салата пленку.

Торт-салат с отварным тунцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г тунца, 100 г отварного картофеля, 100 г отварной моркови, 100 г отварной свеклы, 300 г майонеза, 40 мл растительного масла, 40 мл лимонного сока, лавровый лист, душистый перец горошком и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и душистого перца, очистить от костей, нарезать небольшими кусочками. Отварной картофель, морковь и свеклу натереть на терке по отдельности. Для заправки взбить растительное масло с лимонным соком, добавить майонез, посолить, перемешать. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты слоями и поливая их заправкой: картофель, морковь, рыба, свекла. Поставить салат в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей украсить по желанию.

Салат-суфле с сельдью и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г филе слабосоленой сельди, 200 г отварного картофеля, 300 г отварной свеклы, 200 г отварной моркови, 200 г сыра твердых сортов, 3 отварных яйца, 400 г майонеза, 20 г желатина, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Залить желатин 3 ст. л. остывшей кипяченой воды, оставить до набухания, затем прогреть до полного растворения гранул, остудить и смешать с майонезом. Отварные белки, картофель, морковь и свеклу натереть на терке по отдельности. Каждый продукт полить небольшим количеством майонезной смеси, перемешать. Сыр и желтки натереть на мелкой терке. Рыбу нарезать мелкими кусочками. Бортики разъемной формы выстелить пищевой пленкой, выложить продукты слоями в такой последовательности: морковь, свекла, сельдь, картофель, белки, сыр. Салат накрыть пленкой и поставить в холодильник на 3—

4 часа. Перед подачей снять разъемную форму, бока и поверхность салата посыпать тертыми желтками. Украсить по желанию.

Торт-салат с сельдью и морской капустой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г филе слабосоленой сельди, 200 г консервированной морской капусты, 150 г отварного картофеля, 200 г отварной свеклы, 150 г отварной моркови, 150 г репчатого лука, 300 г майонеза, 20 мл растительного масла, 20 мл яблочного уксуса, молотый черный перец, сахар и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Репчатый лук нашинковать, залить маринадом из растительного масла, яблочного уксуса, сахара, соли и перца, оставить на 15—20 минут, затем откинуть на дуршлаг. Отварной картофель, морковь и свеклу натереть на терке по отдельности. Сельдь нарезать мелкими кусочками. Консервированную морскую капусту измельчить. Сформовать салат, укладывая ингредиенты слоями и смазывая их майонезом: картофель, морская капуста, морковь, рыба, лук, свекла. Поставить торт-салат в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей украсить по желанию.

Торт-салат с горбушей и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г филе слабосоленой горбуши, 200 г отварного картофеля, 200 г отварной свеклы, 100 г отварной моркови, 100 г репчатого лука, 50 г чеснока, 100 г сыра твердых сортов, 350 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, свеклу и морковь натереть на терке по отдельности. Нарезать рыбу мелкими кубиками. Нашинковать лук. Свеклу соединить с пропущенным через пресс чесноком, перемешать. Морковь соединить с тертым сыром. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты слоями и смазывая их майонезом: картофель, рыба, лук, свекла с чесноком, морковь с сыром. Поставить торт в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей украсить по желанию.

Торт-салат с сельдью, шампиньонами и ореховой заправкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г филе слабосоленой сельди, 300 г шампиньонов, 200 г отварного картофеля, 200 г отварной свеклы, 200 г отварной моркови, 100 г репчатого лука, 100 г ядер грецких

орехов, 400 г майонеза, 50 мл растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нашинковать репчатый лук, спассеровать на растительном масле до мягкости. Добавить мелко нарезанные грибы, жарить до готовности, посолить, поперчить и остудить. Рыбу нарезать мелкими кубиками. Отварной картофель, свеклу и морковь натереть на терке по отдельности. Грецкие орехи пропустить через мясорубку, соединить с майонезом и черным перцем, перемешать. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты слоями и смазывая их майонезно-ореховой заправкой: картофель, сельдь, обжаренные грибы с луком, морковь и свекла. Поставить торт в холодильник на 1—2 часа. Украсить по желанию.

Торт-салат с красной рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г филе слабосоленой красной рыбы, 100 г репчатого лука, 5 сваренных вкрутую яиц, 250 г сыра твердых сортов, 100 г сливочного масла, 300 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мелко нарезать рыбу и репчатый лук. По отдельности натереть на терке сыр, белки и желтки. Замороженное сливочное масло натереть на терке. Сформовать салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: белки, сыр, половина рыбы, майонез, репчатый лук, замороженное сливочное масло, оставшаяся рыба, майонез, желтки. Поставить торт-салат в холодильник на 2—3 часа.

Торт-салат с копченой скумбрией и кукурузой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе копченой скумбрии, 200 г отварной свеклы, 200 г отварной моркови, 200 г репчатого лука, 300 г консервированной кукурузы, 400 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать рыбу мелкими кубиками. Отварную свеклу и морковь натереть на крупной терке по отдельности. Репчатый лук нашинковать, залить кипятком на 5 минут, затем хорошо отжать. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты слоями и смазывая майонезом: свекла, рыба, лук, морковь, кукуруза. Поставить салат в холодильник на 2—3 часа. Украсить по желанию.

Торт-салат с кальмарами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г кальмаров, 200 г мяса крыля, 5 сваренных вкрутую яиц, 200 г сыра твердых сортов, 300 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварить кальмаров в кипящей подсоленной воде не более 2 минут, откинуть на дуршлаг, остудить и мелко нарезать. Сыр и яйца натереть на терке по отдельности. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты слоями и смазывая их майонезом: кальмары, половина сыра, мясо крыля, яйца, оставшийся сыр. Поставить торт в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей украсить по желанию.

Торт-салат с сельдью и сырной заправкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г филе слабосоленой сельди, 150 г отварной свеклы, 150 г отварной моркови, 100 г репчатого лука, 200 г сливочного сыра, 200 г майонеза, 100 г сливочного масла, 100 г пшеничных сухариков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Репчатый лук нашинковать, пассеровать на половине нормы сливочного масла до золотистого цвета, остудить. Отварную морковь и свеклу натереть на терке по отдельности. Филе сельди мелко нарезать. Сливочный сыр перемешать с майонезом. Пшеничные сухарики размолоть в крошку, перемешать с оставшимся сливочным маслом. Собрать торт-салат, используя большое формовочное кольцо. Установить кольцо на сервировочное блюдо и выложить подготовленные продукты слоями: слой сухарей с маслом, сельдь, обжаренный лук (полить сырной заправкой), морковь (полить сырной заправкой), свекла (полить сырной заправкой). Поставить торт-салат в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей аккуратно снять формовочное кольцо, бока и поверхность салата смазать сырной заправкой и украсить по желанию.

Торт-салат с креветками, кальмарами и ананасом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

5 готовых коржей из слоеного теста, 300 г вареных креветок, 200 г консервированных кальмаров, 100 г ананасов, 100 г огурцов, 5 сваренных вкрутую яиц, 500 г майонеза, соль по вкусу, зелень для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все продукты мелко нарезать и соединить по отдельности с майонезом. Выложить каждый вид начинки на слоеные коржи и уложить их друг на друга. Бока и верх торта смазать майонезом. Поставить в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей посыпать

торт рубленой зеленью и украсить по желанию.

Салат-суфле с сельдью, креветками и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г филе слабосоленой сельди, 250 г креветок,
100 г отварного картофеля, 100 г отварной свеклы,
100 г отварной моркови, 200 г майонеза, 200 г сметаны, 50 мл
воды, 10 г желатина, лавровый лист, черный перец горошком
и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварить креветок в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и перца горошком, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить, нарезать небольшими кусочками. Такими же кусочками нарезать сельдь, соединить с креветками. Залить желатин водой, оставить до набухания, затем прогреть до полного растворения гранул, остудить, соединить со сметаной и майонезом. Отварной картофель, свеклу и морковь натереть на терке по отдельности. Бортики разъемной формы выстелить пищевой пленкой. Выложить подготовленные продукты слоями, щедро поливая их сметанно-желатиновой смесью: свекла, креветки с сельдью, картофель, морковь. Поставить торт в холодильник на 4—5 часов. Перед подачей аккуратно снять разъемную форму и украсить салат по желанию.

Торт-салат с крабовыми палочками и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г крабовых палочек, 200 г отварной свеклы,
200 г отварной моркови, 50 г чеснока, 200 г майонеза,
200 г сметаны, 50 г горчицы, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварную свеклу и морковь натереть на терке по отдельности. Крабовые палочки мелко нарезать. Майонез соединить со сметаной, добавить пропущенный через пресс чеснок, горчицу, соль, перемешать. Сформовать торт-салат, выкладывая продукты слоями и поливая их майонезно-сметанной смесью: половина крабовых палочек, половина моркови, половина свеклы, затем повторить слои в той же последовательности. Поставить салат в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей украсить по желанию.

Торт-салат из баклажанов с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г баклажанов, 300 г сладкого перца, 200 г сыра твердых
сорт, 150 мл растительного масла, зелень, соевый соус,

молотый черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать баклажаны кружочками, посолить, оставить на 20 минут, затем промыть в холодной воде, отжать, обжарить с обеих сторон на растительном масле и выложить на салфетку. Сладкий перец запекать в духовке до готовности, остудить, очистить от семян и нарезать кубиками. Сыр нарезать тонкими пластинами. Сформовать торт-салат, выкладывая ингредиенты слоями и слегка посыпая их солью и перцем: половина сладкого перца, 2/3 сыра, баклажаны, оставшийся сыр и сладкий перец. Поставить торт-салат в духовку, разогретую до 180 °С, на 10—12 минут. Подавать его в теплом виде, украсив зеленью и сбрызнув соевым соусом.

Мясной торт-салат

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г мясного фарша, 200 г помидоров, 200 г репчатого лука, 30 г чеснока, зелень, 200 г сыра твердых сортов, 200 г черствого пшеничного батона, 30 г сливочного масла, 2 г тимьяна, 2 г сладкой паприки, молотый черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Черствый пшеничный батон натереть на терке. Полученную крошку подсушить на сковороде до хруста, остудить. Репчатый лук и чеснок мелко нарубить, соединить с фаршем, посолить, поперчить, добавить тимьян, перемешать. Разъемную форму для запекания щедро смазать сливочным маслом и обильно присыпать обжаренными пшеничными сухарями. Аккуратно выложить мясной фарш, разровнять. Поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Помидоры нарезать ломтиками, посыпать паприкой. Сыр натереть на терке. Через 20 минут вынуть форму из духовки, распределить поверх мяса ломтики помидоров, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке еще 25 минут. Подавать салат в теплом виде, украсив зеленью.

Десертный торт-салат с клубникой и крем-чизом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г клубники, 250 г абрикосов, 250 г бананов, 250 мл сливок 30%-ной жирности, 250 г сливочного сыра, 100 г сахара, ванильный экстракт по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать бананы и абрикосы небольшими ломтиками. Разрезать клубнику пополам. Соединить сливочный сыр, сливки, сахар, экстракт ванили и взбить. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в такой последовательности: бананы, сливки,

абрикосы, сливки, клубника, сливки. Поместить его в холодильник на 30 минут. Перед подачей украсить ягодами клубники.

Десертный торт-салат с клубникой и сгущенным молоком **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

600 г клубники, 300 г сгущенного молока, 200 г взбитых сливок, 100 г печенья, 20 г сливочного масла, 50 мл лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Половину клубники размять вилкой, соединить со сгущенным молоком, взбитыми сливками и лимонным соком. Измельчить печенье и перемешать с размягченным сливочным маслом в крошку. Сформовать салат, выложив ингредиенты в прозрачный салатник в такой последовательности: печенье, половина клубнично-сливочной массы, целые ягоды клубники, оставшаяся клубнично-сливочная масса. Десерт посыпать оставшимся печеньем и поставить в холодильник на 6 часов.

Десертный торт-салат с клубникой и шоколадом **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

500 г клубники, 100 г шоколада, 200 мл сливок для взбивания, 100 г сахарной пудры, 30 мл вишневого сиропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очень холодные сливки взбить в пышную пену. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахарную пудру и влить вишневый сироп. Натереть шоколад на терке. Сформовать торт, выложив ингредиенты в такой последовательности: половина клубники, взбитые сливки, шоколад, оставшаяся клубника, взбитые сливки. Перед подачей украсить салат ломтиками клубники и шоколадными сердечками.

Десертный торт-салат с клубникой, апельсинами и яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г клубники, 300 г апельсинов, 300 г яблок, 200 мл сливок 30%-ной жирности, 200 г маскарпоне, 100 г сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для приготовления крема соединить сливки с маскарпоне и сахарной пудрой, тщательно взбить. Нарезать клубнику, яблоки и апельсины небольшими кусочками. Этот торт-салат эффектно смотрится в прозрачных креманках. Сформовать его, выложив ингредиенты в такой последовательности: яблоки, крем, апельсины, крем, клубника, крем. Украсить ломтиками клубники.

Салат фруктовый со сливками и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г клубники, 200 г киви, 200 г бананов, 100 г инжира, 200 г орехов кестью, 300 г взбитых сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Измельчить орехи. Бананы и киви нарезать круглыми или полукруглыми ломтиками. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в прозрачные креманки в такой последовательности: клубника, сливки, половина орехов, бананы, сливки, киви, сливки и посыпать оставшимися орехами. Украсить ломтиками инжира.

Десертный торт-салат с инжиром и ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г инжира, 200 г клубники, 100 г манго, 300 г взбитых сливок, листики мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Инжир нарезать тонкими пластинками, манго – ломтиками. Ягоды клубники разрезать пополам. Сформовать торт-салат, выложив ингредиенты в прозрачные креманки в такой последовательности: инжир, взбитые сливки, манго, взбитые сливки, клубника. Украсить десерт взбитыми сливками и листиками мяты.

Десертный торт-салат с фруктами и изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г груш, 100 г яблок, 100 г малины, 100 г бананов, 100 г изюма без косточек, 300 г сливок для взбивания, 100 г сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать груши, яблоки и бананы мелкими кубиками. Взбить сливки с сахарной пудрой. Нарезанные фрукты выложить в прозрачные креманки, прослаивая взбитыми сливками, ягодами малины и изюмом. Подавать, украсив взбитыми сливками.

Десертный салат с фруктовым желе и зефиром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г бананов, 300 г ананасов, 300 г лимонного желе, лимонный сок, взбитые сливки, зефир

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить лимонное желе согласно прилагаемой к нему инструкции. Ананасы нарезать мелкими кубиками, соединить с лимонным желе, перемешать. Массу выложить в форму слоем 1,5—2 см, дать застыть и нарезать кубиками. Бананы нарезать небольшими кусочками, сразу же полить лимонным соком, чтобы

не потемнели. В прозрачные креманки выложить кубики желе, сверху – кусочки бананов. Десерт украсить взбитыми сливками и ломтиками зефира. В зависимости от того, какое желе будет использовано (апельсиновое, малиновое и др.), можно изменять не только вкус, но и цветовую гамму десертного салата.

Праздничные супы

Куриный суп с помидорами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г куриного филе, 400—500 г картофеля, 400 г помидоров, 100 г болгарского перца, 60 г репчатого лука, 1—2 зубчика чеснока, зелень, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе крупно нарезать, залить 2 л воды, довести до кипения, снять пену. Через 10 минут добавить 1 картофелину, натертую на терке, и мелко нарезанный лук, варить до готовности мяса. Помидоры очистить от кожицы, нарезать дольками, положить в суп. Добавить нарезанный кубиками картофель и болгарский перец, посолить, варить до готовности картофеля. В готовый суп положить зелень, крупно нарезанный чеснок, перемешать и дать настояться 30 минут.

Солянка сборная мясная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 л мясного бульона, 300 г отварной говядины, 200 г копченого мяса, 200 г копченой колбасы, 400 г сосисок, 100 г маслин, 200—300 г соленых огурцов, 130—150 г репчатого лука, 2—3 ст. л. рубленой зелени, 1 ч. л. муки, 3—4 ст. л. томатной пасты, растительное масло, несколько ломтиков лимона, сметана, специи по вкусу, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварную говядину нарезать небольшими кубиками, положить в кипящий бульон, варить 5—7 минут. Добавить нарезанные кубиками огурцы и разрезанные пополам маслины, варить на слабом огне 10—15 минут. Затем положить нарезанные небольшими кубиками копчености и сосиски. Лук мелко нарубить, обжарить на растительном масле, добавить муку, томатную пасту, тушить 2—3 минуты и переложить в солянку. Добавить соль, специи, зелень, варить 2—3 минуты, снять с огня. Дать настояться под крышкой 20—30 минут. Подавать, положив в каждую порцию ломтик лимона и сметану.

Солянка с оливками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2—2,5 л мясного бульона, 200 г копченой колбасы, 200 г ветчины, 300 г картофеля, 100 г моркови, 150—200 г оливок без косточек, 70 г репчатого лука, 2—3 ст. л. сливочного масла, зелень, специи, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясной бульон довести до кипения, положить нарезанный кубиками картофель и мелко нашинкованный лук, варить 5 минут. Морковь натереть на крупной терке, обжарить на сливочном масле до мягкости, добавить в бульон, варить 10 минут. Колбасу и ветчину нарезать соломкой, оливки – кружочками, положить в бульон, добавить соль, специи, варить 5—7 минут. В конце приготовления добавить рубленую зелень. При подаче на стол в каждую порцию можно положить ломтик лимона и посыпать тертым сыром.

Овощная солянка с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ст. л. сушеных белых грибов, 300 г картофеля, 100—120 г моркови, 140 г репчатого лука, 300 г соленых огурцов, 2 ст. л. зеленого горошка, 10—12 маслин, зелень, 1/2 лимона, сметана, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. томатной пасты, специи, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промытые сушеные грибы замочить в холодной воде на 3—4 часа, затем отварить до готовности. Бульон процедить. Грибы нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле, в конце добавить томатную пасту. Переложить грибы в кипящий бульон. Добавить нарезанный кубиками картофель, варить почти до готовности картофеля. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать, залить небольшим количеством воды, припустить под крышкой 5—7 минут. Лук тонко нашинковать, обжарить на сливочном масле. Соленые огурцы и обжаренный лук положить в бульон, добавить натертую на крупной терке морковь, зеленый горошек, соль, специи, варить 10 минут. При подаче в каждую порцию положить маслины, ломтик лимона, сметану и мелко нарезанную зелень.

Острый куриный суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500—700 г куриного филе, 300—400 г картофеля, 120 г консервированной кукурузы, 100 г репчатого лука, 3 зубчика чеснока, зелень, лавровый лист, 1/3 ч. л. кориандра, щепотка тимьяна, щепотка тмина, щепотка черного перца, перец чили, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо курицы нарезать кубиками, положить в кастрюлю, залить 1—1,5 л воды. Добавить мелко нарезанный лук, чеснок, специи, соль, варить до готовности. Готовое мясо вынуть, бульон процедить и снова соединить с мясом, довести до кипения.

Добавить нарезанный кубиками картофель, кукурузу, лавровый лист. Варить на слабом огне еще 20 минут. Готовый суп посыпать свежей зеленью.

Борщ с грибами в хлебной тарелке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 л мясного бульона, 50 г сушеных грибов, 500 г картофеля, 200 г капусты, 200 г свеклы, 100 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г фасоли, 100 г репчатого лука, зелень, 2 буханки круглого хлеба, сметана, сливочное масло, 3 ст. л. растительного масла, 100 г томатной пасты, 1 ст. л. уксуса, перец, 1 ст. л. сахара, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы промыть, отварить, нарезать соломкой. Предварительно замоченную фасоль отварить до готовности. Свеклу нашинковать, обжарить на масле, добавить сахар, уксус, томатную пасту, влить немного воды и тушить до мягкости. Морковь, корень петрушки и лук мелко нарезать, пассеровать на растительном масле. В кипящий бульон положить нашинкованную капусту и нарезанный картофель, варить 20 минут. Затем добавить отварную фасоль, грибы, тушеную свеклу, пассерованную морковь, заправить солью, перцем и варить на очень слабом огне до готовности (7 минут). С каждой буханки круглого хлеба срезать верхушку, аккуратно вынуть мякиш, чтобы получился горшочек. Смазать хлеб сливочным маслом внутри и снаружи, подрумянить в духовке 3 минуты. Борщ разлить в импровизированные горшочки, заправить сметаной, посыпать зеленью и сразу подавать на стол.

Куриный бульон с лапшой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г куриного филе, 150—180 г лапши, 200—250 г моркови, 70 г корня сельдерея, 80 г репчатого лука, 2—3 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, зелень, специи, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное мясо нарезать, залить 2 л воды, довести до кипения. Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Морковь и корень сельдерея натереть на крупной терке, добавить к луку, жарить до мягкости. Обжаренные овощи положить в бульон и варить на медленном огне до готовности мяса. Затем мясо вынуть, бульон процедить и снова поставить на огонь. Мясо нарезать, положить в бульон, добавить лапшу, соль, специи, варить 10—15 минут. В конце приготовления всыпать рубленую зелень.

Диетический куриный суп с брокколи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г мяса курицы или индейки, 300—400 г брокколи, 100 г риса или макарон, 120 г моркови, 1 стебель лука-порея, зелень, лавровый лист, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать небольшими кусочками, залить водой, довести до кипения, положить лавровый лист, варить 30 минут. Добавить нарезанную соломкой морковь и целый стебель лука-порея, варить 10 минут. Затем лавровый лист и лук вынуть из бульона, добавить рис или макароны, соцветия брокколи, соль и варить до готовности. Суп посыпать зеленью и дать настояться 10—20 минут.

Сырный суп с курицей по-французски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г куриного филе, 400 г картофеля, 180 г моркови, 150 г репчатого лука, 200 г плавленого сыра, 3—4 ст. л. сливочного масла, зелень, лавровый лист, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо положить в кастрюлю, залить 3 л воды. Как только бульон закипит, добавить лавровый лист, перец, соль, варить 40—50 минут. Затем мясо вынуть, нарезать небольшими кусочками. Картофель нарезать кубиками, добавить в кипящий бульон, варить 5—7 минут. Лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до прозрачности. Морковь натереть на терке, добавить к луку, немного посолить и жарить до мягкости. Обжаренные овощи положить в суп, варить 5 минут. После этого добавить нарезанное мясо, а через 3—5 минут – тертый плавленый сыр. Перемешать, чтобы сыр расплавился, и выключить огонь. Перед подачей суп посыпать зеленью. По желанию к супу можно подать гренки.

Сырный суп с копченой курицей и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л куриного бульона, 300 г копченого куриного мяса, 200 г шампиньонов, 200—300 г картофеля, 60 г репчатого лука, 250 г плавленого сыра, зелень, специи, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В курином бульоне отварить мелко нарезанный картофель и рубленый лук. 150 мл теплого куриного бульона влить в отдельную посуду, добавить тертый плавленый сыр и перемешать, чтобы он полностью растворился. Затем влить в бульон с картофелем. Добавить нарезанное копченое мясо

и шампиньоны, варить 6—10 минут. В конце приготовления добавить рубленую зелень, соль, специи, перемешать и снять с огня. Подавать с гренками.

Сырный суп с курицей и рисом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриного филе, 120 г риса, 250 г картофеля, 120 г моркови, 150 г репчатого лука, 400 г плавленого сыра, зелень, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе залить 3 л воды, посолить, поперчить и варить до готовности. Затем вынуть из бульона и нарезать небольшими кусочками. В кипящий бульон всыпать промытый рис, варить 10 минут. Затем добавить нарезанный кубиками картофель, мелко нашинкованный лук и натертую на мелкой терке морковь, варить 5—7 минут. Положить кусочки мяса, варить до готовности картофеля. В конце приготовления добавить тертый плавленый сыр, перемешать и снять с огня. Готовый суп посыпать зеленью.

Сырный суп с курицей и оливками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2—2,5 л куриного бульона, 400 г куриного филе, 250 г картофеля, 150 г моркови, 12—15 оливок без косточек, 200 г плавленого сыра, 3—4 ст. л. растительного масла, зелень, лавровый лист, душистый перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать небольшими кусочками, слегка обжарить на растительном масле. Затем переложить в кипящий бульон, добавить соль, лавровый лист и душистый перец, варить 7—10 минут. Картофель нарезать кубиками, морковь — полукруглыми ломтиками. Овощи положить в бульон, варить 10—15 минут. Затем добавить нарезанные кружочками оливки и тертый сыр, перемешать, чтобы сыр полностью растворился. В конце приготовления всыпать рубленую зелень и снять суп с огня.

Королевский суп с семгой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе свежей семги или форели, 500 г картофеля, 200 г моркови, 500 г помидоров, 60 г репчатого лука, 500 мл сливок, 2—3 ст. л. растительного масла, зелень, специи, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук и морковь нарезать, обжарить на растительном масле. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать

кубиками, положить в кастрюлю. Добавить обжаренные овощи, тушить 5 минут. Затем влить 2 л воды и добавить картофель, нарезанный кубиками, варить 10 минут. Филе семги нарезать кусочками, положить в суп, влить сливки, добавить соль и специи, варить 15 минут. Подавать на стол, посыпав свежей зеленью.

Ароматный грибной суп с курицей и галушками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г куриного филе, 200 г грибов, 500 г картофеля, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, зелень, 200 г муки, 2—3 ст. л. растительного масла, специи, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное мясо крупно нарезать, залить водой, посолить, варить до готовности. Картофель нарезать кубиками, положить в бульон, варить 10 минут. Лук и морковь мелко нарезать, обжарить на растительном масле, добавить нарезанные пластинками грибы, тушить 5—7 минут. Из муки, воды и щепотки соли замесить густое тесто, сформовать маленькие галушки. Положить в бульон галушки и обжаренные овощи с грибами, добавить соль, специи, варить на слабом огне 10—15 минут. В конце приготовления всыпать зелень.

Суп с креветками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 мл бульона, 700—800 мл молока, 500 г креветок, 2 стебля сельдерея, 50 г репчатого лука, 2—3 зубчика чеснока, базилик, 4 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. томатной пасты, 2—3 ч. л. соевого соуса, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук, чеснок и стебли сельдерея мелко нарезать, обжарить на масле. Добавить муку и томатную пасту, тушить 2—3 минуты. Выложить смесь в кастрюлю, влить молоко и бульон, довести до кипения. Затем добавить креветок, влить соевый соус, посолить, поперчить, варить 5 минут. Готовый суп посыпать базиликом.

Сливочный суп «Морская сказка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл рыбного бульона, 100 г очищенных креветок, 70 г мидий, 100 г кальмаров, 200—250 г куриного филе, 50 г репчатого лука, 350 мл сливок, 2 ст. л. растительного масла, специи, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле до

прозрачности. Добавить нарезанное куриное мясо, обжарить, залить бульоном и тушить до готовности мяса. Мясо с луком и образовавшимся при тушении соусом переложить в кастрюлю, влить сливки, довести до кипения. Добавить мидии, варить на среднем огне 5 минут. Затем положить креветок, варить 3 минуты. Перед самым выключением добавить кусочки кальмаров, специи, соль, перемешать и снять с огня.

Грузинский суп харчо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг жирной говяжьей грудинки на ребрышках, 180 г длинного риса, 300 г помидоров, 200 г репчатого лука, 1 стручок острого зеленого перца, 4 зубчика чеснока, 6—8 веточек кинзы, 6—9 веточек петрушки, 150 г молотых грецких орехов, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. соуса ткемали, 1 ч. л. хмели-сунели, лавровый лист, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать порционными кусками, положить в кастрюлю, залить 2 л холодной воды, довести до кипения, снять пену и варить 2 часа. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить на растительном масле. Рис промыть и вместе с луком положить в кипящий бульон, посолить и варить на небольшом огне 15 минут. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, нарезать кусочками, положить в бульон, варить 5 минут. Острый перец очистить от семян, крупно нашинковать, положить в чашу блендера. Туда же положить чеснок, кинзу, соль, измельчить до однородности. Приготовленную массу перемешать с рублеными грецкими орехами и положить в суп, варить 3—5 минут. Добавить хмели-сунели, соус ткемали, лавровый лист, рубленую зелень петрушки, соль, перец, варить 5 минут. Готовый суп снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 15—20 минут.

Финский сливочный суп с лососем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

750 мл воды, 350—400 г филе лосося без кожи, 400 г картофеля, 1 стебель лука-порея, 200 мл сливок, 1 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. крахмала, зелень, специи, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук-порей мелко нарезать, обжарить на растительном масле до прозрачности. В кастрюле вскипятить воду. Положить нарезанный кубиками картофель и обжаренный лук, варить 5 минут. Добавить нарезанную небольшими кусками рыбу, лавровый лист, специи, соль, варить 4—5 минут. Влить сливки,

варить 10 минут. Крахмал смешать с 1 ст. л. воды, ввести в суп и варить, помешивая, до легкого загустения. Затем добавить сливочное масло, зелень и снять суп с огня.

Рассольник с рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5—2 л воды, 500 г рыбы, 300 г морской капусты, 400 г картофеля, 150 г моркови, 100—150 г соленых огурцов, 70 г репчатого лука, 2—3 ст. л. сливочного масла, зелень, специи, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу очистить, нарезать, залить водой, посолить и варить на медленном огне до готовности. Вынуть из бульона, нарезать небольшими кусочками. Картофель нарезать кубиками, положить в бульон, варить до полуготовности. Морковь и лук нашинковать, обжарить на масле, затем добавить натертые на крупной терке огурцы и рубленую морскую капусту, тушить 5—7 минут. Обжаренные овощи положить в бульон, варить 10 минут, добавить соль и специи. В конце приготовления положить кусочки рыбы и рубленую зелень.

Уха из стерляди

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 л воды, 1,5 кг стерляди, 150 г репчатого лука, 70 г лимона, 1 зубчик чеснока, зелень укропа, лавровый лист, душистый перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу очистить, удалить внутренности, жабры, промыть под проточной водой. Отрезать голову, плавники и хвост, удалить кости. Филе нарезать небольшими кусками и поставить в холодильник на 1 час. Голову, хвост и плавники залить водой, посолить и довести до кипения. Добавить лук, нарезанный полукольцами, крупно нарубленный чеснок и укроп, варить 20 минут. Затем добавить перец и лавровый лист, варить еще около 10 минут. Готовый бульон процедить и снова поставить на огонь. Положить нарезанное филе стерляди, варить 10 минут, добавить зелень и снять с огня. Подавать, положив в каждую порцию по ломтику лимона.

Рисовый суп «Рапсодия»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л говяжьего бульона, 50 г длинного риса, 2 яичных желтка, 150 мл молока, 150 мл несладкого йогурта, 4—5 листиков мяты, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рис промыть, положить в кипящий бульон и варить на слабом огне 20 минут. Молоко взбить с йогуртом и желтками. Кипящий бульон снять с огня и сразу же влить в него молочную смесь тонкой струйкой, тщательно перемешивая венчиком. Суп приправить солью, специями и посыпать нарезанной мятой.

Суп с лососем, цветной капустой и шпинатом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл воды, 500 г филе лосося, 300—400 г картофеля, 300 г цветной капусты, 80 г репчатого лука, 5—7 листиков шпината, 250 мл молока, 100 мл сливок (жирностью 30 %), 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. муки, 1 ч. л. соуса табаско, 2 ч. л. паприки, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до прозрачности, посыпать мукой, перемешать и жарить еще 3—4 минуты. Выложить лук в кастрюлю, влить кипящую воду, положить нарезанный небольшими дольками картофель, соцветия капусты, посолить, поперчить и варить под крышкой на среднем огне, пока картофель не станет мягким. Затем добавить паприку, табаско, молоко и сливки. Довести суп до кипения, уменьшить огонь и положить нарезанную небольшими кусками рыбу. Варить до готовности рыбы. В готовый суп добавить нарезанные листья шпината, перемешать и снять с огня. Дать настояться под крышкой 10 минут.

Лимонно-рисовый суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л куриного бульона, 2 ст. л. риса, 3 ст. л. лимонного сока, 2 яйца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бульон довести до кипения, всыпать промытый рис, варить при слабом кипении до готовности, около 15—20 минут. Яйца слегка взбить с солью, добавить лимонный сок. Активно помешивая суп, влить яичную смесь, довести до кипения, добавить соль и специи по вкусу. Всыпать измельченную зелень и снять с огня. Готовому супу дать настояться 10 минут.

Томатный суп с рисом и фрикадельками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г мясного фарша, 150 г риса, 700 г помидоров, 100 г репчатого лука, 2—3 зубчика чеснока, 1 яйцо, растительное масло, зелень, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В фарш добавить яйцо, посолить, поперчить, хорошо перемешать и сформовать фрикадельки. В кастрюле вскипятить 2,5 л воды, всыпать промытый рис, довести до кипения. Добавить фрикадельки, варить 5 минут. Помидоры очистить от кожицы, измельчить с помощью блендера. Лук мелко нарубить, обжарить на масле до прозрачности. Протертые помидоры вместе с луком положить в бульон, посолить, поперчить и варить до готовности риса. В готовый суп добавить измельченный чеснок, рубленую зелень и дать настояться под крышкой 20—25 минут.

Томатный суп с сыром и базиликом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 мл мясного бульона, 400 г помидоров, 70—80 г фиолетового ялтинского лука, 4—5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. измельченного базилика, 100—150 г твердого острого сыра, 50 г мягкого сливочного сыра, 2 буханки круглого хлеба, 6—8 ст. л. оливкового масла, 1—2 ст. л. растительного масла, специи по вкусу, 1 ч. л. сахара, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

С каждой буханки круглого хлеба срезать верхушку, аккуратно вынуть мякиш, чтобы получилась чаша. Смазать хлеб оливковым маслом внутри и снаружи, подрумянить в духовке 3 минуты. Растительное масло влить в кастрюлю, слегка обжарить нарезанный лук и чеснок в течение 2—3 минут (до золотистого оттенка). Добавить протертые через сито помидоры, сахар, специи, соль, влить кипящий бульон, варить 3—5 минут. Затем положить рубленый базилик и мягкий сливочный сыр, перемешать и снять с огня. В горячий суп добавить тертый твердый сыр, перемешать, чтобы он расплавился. Разлить суп в подготовленные буханки хлеба и сразу подать на стол.

Грибной суп-пюре

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свежих или замороженных белых грибов, 120 г моркови, 100 г шпината, 2 зубчика чеснока, зелень, пшеничные сухарики, 500 мл сливок, 2 ст. л. сливочного масла, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы нарезать крупными кусочками и обжарить на сливочном масле на слабом огне около 20 минут, чтобы выпарилась вся жидкость. Шпинат мелко нарубить. Морковь натереть на крупной терке и вместе со шпинатом обжарить на масле, добавить измельченный чеснок. Грибы соединить с овощами, измельчить с помощью блендера и переложить

в кастрюлю. Влить сливки, посолить, поперчить и довести до кипения на слабом огне. Готовый суп посыпать зеленью. Подавать с пшеничными сухариками.

Грибной суп с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г шампиньонов, 70 г репчатого лука, 150—200 г плавленого сыра, 3—4 ст. л. растительного масла, сухарики, зелень, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на растительном масле. Вскипятить 2—2,5 л воды, добавить тертый плавленый сыр, варить 2—4 минуты, помешивая, чтобы сыр полностью расплавился. Добавить обжаренные грибы, посолить, поперчить, варить 2 минуты. Затем всыпать зелень и снять суп с огня. Подавать с гренками или сухариками.

Картофельный суп-пюре с беконом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 л молока, 100 г бекона, 1,5 кг картофеля, 3 ст. л. рубленого зеленого лука, 125—150 г сыра, 300 мл сливок, 2 ст. л. муки, специи по вкусу, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель очистить. 4 картофелины отложить, остальные нарезать кубиками, отварить и размять в пюре. Оставшийся картофель отварить целиком. Молоко довести до кипения, добавить сливки, соль, специи, варить на среднем огне 3—5 минут. В молочную смесь ввести картофельное пюре, перемешать, добавить натертый на мелкой терке сыр. Варить 10 минут, помешивая, чтобы сыр полностью растворился. Добавить бекон, нарезанный соломкой. Оставленный отварной картофель нарезать кубиками, положить в суп, варить 1—2 минуты. В конце приготовления всыпать зеленый лук.

Крем-суп из шампиньонов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл куриного бульона, 400 г шампиньонов, 400 г репчатого лука, 200 г пшеничных сухариков, 100 мл сливок, 1—2 ст. л. растительного масла, зелень, специи по вкусу, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать небольшими кубиками, обжарить на растительном масле. Шампиньоны нарезать пластинами, добавить к луку, перемешать, положить специи, соль, тушить 8—10 минут. Затем всю массу измельчить с помощью блендера до

состояния пюре, переложить в кастрюлю. Влить кипящий бульон, варить на среднем огне 5—7 минут, помешивая. Затем влить сливки, добавить соль, специи, рубленую зелень, довести до кипения и сразу же снять с огня. Подавать с сухариками.

Крем-суп «Летний день»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 мл воды или бульона, 400 мл сливок, 2 капусты кольраби, 2 яблока, 2 ст. л. рубленых грецких орехов, 3—5 веточек петрушки, 3 ст. л. сливочного масла, щепотка мускатного ореха, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки и кольраби очистить, нарезать кубиками. Сливочное масло растопить в кастрюле, добавить яблоки, кольраби и щепотку мускатного ореха, тушить до мягкости, около 5—6 минут. Влить кипящий бульон, варить 15 минут. Готовый суп измельчить с помощью блендера. Поставить на огонь, добавить сливки, соль, специи, хорошо перемешать, довести до кипения и снять с огня. Подавать крем-суп, посыпав рублеными орехами и зеленью петрушки.

Французский луковый суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 л мясного бульона, 350—400 г репчатого лука, 200 г сыра, 6—8 ломтиков багета, 200 мл белого сухого вина, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать полукольцами, обжарить на смеси сливочного и растительного масла 5—8 минут, посолить, поперчить. Переложить в кастрюлю, влить кипящий бульон и вино, варить на очень слабом огне около 1 часа. Сыр нарезать тонкими кусочками, выложить на ломтики багета и запечь в духовке, чтобы сыр расплавился и зарумянился. Приготовленные гренки положить в тарелку и залить их супом.

Крем-суп из кабачков с сельдереем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,6—1 л воды или овощного бульона, 1 кабачок, 1 морковь, 2 луковицы, 3—5 стеблей черешкового сельдерея, 2—3 веточки сельдерея, 1 стакан сметаны, 30 г топленого масла, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюле растопить масло, обжарить нарезанный лук до прозрачности. Добавить нарезанные кабачок, морковь

и черешковый сельдерей, обжарить до мягкости. Влить кипящую воду или бульон, варить около 10 минут. Готовый суп измельчить с помощью блендера. Поставить на огонь, добавить сметану, соль, специи, хорошо перемешать, довести до кипения и снять с огня. Подавать крем-суп, украсив зеленью сельдерея.

Молочный суп с тыквой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700—800 мл молока, 200 г тыквы, 4—6 ст. л. изюма, 2 ст. л. манной крупы, 2—3 ст. л. сливочного масла, сахар, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тыкву нарезать кубиками, залить водой, чтобы только покрыла тыкву, и припустить под крышкой до мягкости. Вскипятить молоко, всыпать, помешивая, манную крупу. Из сотейника, где тушилась тыква, слить воду, тыкву положить в кастрюлю с молоком и манной крупой, добавить соль, сахар, перемешать и варить на слабом огне 7—10 минут. В конце приготовления добавить распаренный изюм и сливочное масло. К супу можно подать сдобные сухарики или печенье.

Холодный томатный суп с брынзой и чесноком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана воды, 3 стакана мякоти свежих помидоров, 1 стакан тертой брынзы, 3 зубчика чеснока, 4 веточки петрушки, 2 ст. л. растительного масла, сахар, соль, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры бланшировать в кипящей воде несколько секунд, сразу же охладить, опустив в холодную воду, и очистить от кожицы. Помидоры разрезать на части, аккуратно удалить семена, выложить в кастрюлю, залить водой, добавить сахар и соль, варить около 15 минут. Готовый суп остудить, протереть через сито или измельчить с помощью блендера. Чеснок очистить, пропустить через пресс, тщательно растереть с солью. Добавить брынзу и растительное масло, перемешать. Залить охлажденным томатным супом, добавить соль и специи по вкусу, аккуратно перемешать. Подавать, посыпав рубленой петрушкой.

Американский холодный томатный суп с тмином

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 мл овощного бульона, 4—6 крупных помидоров, 150 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, небольшой пучок укропа, небольшой пучок базилика, 4 ломтика лимона, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. семян тмина, соль,

молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук и чеснок нарезать как можно мельче, спассеровать на оливковом масле. Помидоры бланшировать в кипящей воде несколько секунд, сразу же охладить, опустив в холодную воду, и очистить от кожицы. Помидоры разрезать на части, аккуратно удалить семена, выложить в кастрюлю, залить овощным бульоном. Когда бульон закипит, добавить обжаренные лук с чесноком, тмин и варить на слабом огне 10—12 минут. Готовый суп охладить до комнатной температуры, протереть через сито или измельчить с помощью блендера. Добавить консервированную кукурузу, соль и специи, перемешать. Подавать, посыпав рубленой зеленью укропа, базилика и украсив ломтиками лимона.

Гаспачо «Изысканный обед»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г огурцов, 150 г репчатого лука, 1—2 зубчика чеснока, 100 мл оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, зелень, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры и огурцы тщательно очистить от кожицы, болгарский перец – от семян. Подготовленные овощи, а также лук и чеснок нарезать и измельчить с помощью блендера. Оливковое масло взбить с лимонным соком, солью и перцем, добавить к овощной массе, взбить все вместе. Суп поставить в холодильник. Подавать, посыпав зеленью.

Холодный литовский суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл кефира, 300 мл воды, 150 г отварной свеклы, 100 г свежих огурцов, 2 отварных яйца, 70—80 г репчатого лука, зелень укропа, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кефир охладить, добавить охлажденную кипяченую воду, взбить венчиком. Отварную свеклу нарезать тонкой соломкой, огурцы – ломтиками, лук мелко нашинковать. Зелень укропа мелко нарубить, растереть с солью. Подготовленные продукты соединить, залить кефирной смесью, аккуратно перемешать. В последнюю очередь добавить разрезанные на 4 дольки яйца.

Холодный огуречный суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 мл кефира, 2 огурца, 4 шт. редиса, 1 зубчик чеснока,

свежая зелень, сахар, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все овощи и зелень хорошо промыть. Огурцы и редис мелко нарезать или натереть на терке. Очищенный чеснок пропустить через пресс. Зелень измельчить. Овощи и зелень залить охлажденным кефиром, добавить сахар, соль, специи, хорошо перемешать. Подавать с поджаренными тостами.

Свекольник с сельдью по-норвежски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 мл кефира, 250 мл овощного бульона, 100—120 г филе слабосоленой сельди, 1 отварная свекла, 1—2 отварные картофелины, 1 свежий огурец, 1 отварное яйцо, 2—3 ст. л. рубленой зелени, сметана, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Охлажденный кефир соединить с бульоном, взбить венчиком. Отварную свеклу натереть на крупной терке, залить кефирной смесью, охладить. Филе сельди нарезать небольшими кусочками, отварной картофель – кубиками, очищенный огурец и отварное яйцо – небольшими тонкими ломтиками. Нарезанные продукты положить в охлажденный свекольник, добавить измельченную зелень, сметану, соль и специи по вкусу, аккуратно перемешать. Подавать охлажденным.

Морковник с копченым лососем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

70 г копченого лосося, 40 г морковного пюре, 35 г огурца, 20 г сливочного сыра, 160 мл морковного фреша, 60 г сметаны, 10 г орехового соуса гамадари (или растертых в пасту грецких орехов), зелень и семена кунжута для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковный фреш перемешать со сметаной, охладить. Сливочный сыр соединить с ореховым соусом, хорошо перемешать. Для приготовления пюре морковь отварить, очистить, натереть на мелкой терке или протереть через сито. Копченого лосося нарезать небольшими кусочками, огурец – соломкой. В тарелку положить морковное пюре, огурцы и немного копченого лосося. Залить морковным фрешем со сметаной и оформить сливочным сыром. Подавать, посыпав мелко нарубленной зеленью и семенами кунжута.

Окрошка «Мясная»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л воды, 700 мл кефира, 200 г отварного мяса, 100 г копченой

колбасы, 150—200 г ветчины, 200 г картофеля, 400 г свежих огурцов, 2 отварных яйца, 4 ст. л. рубленого зеленого лука, зелень, 1—2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. сахара, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо, колбасу, ветчину, картофель, огурцы и белки отварных яиц нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю. Отварные желтки растереть с горчицей и солью, влить кефир, тщательно перемешать, соединить с 1 л охлажденной кипяченой воды. Залить подготовленные продукты, добавить рубленый лук, зелень, сметану, перемешать и поставить в холодильник на 1—2 часа.

Окрошка грибная «Лесная поляна» на домашнем квасе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварных грибов, 200—250 г отварного риса, 300 г отварного картофеля, 200 г отварной моркови, 150 г отварной черной редьки, 300—400 г помидоров, 200—300 г огурцов, 200 г редиса, 1—2 зубчика чеснока, 2 отварных яйца, 200 г сметаны, зелень, специи, соль по вкусу

Для кваса: 150 г ржаных сухариков, 3—4 ст. л. изюма, листья черной смородины, 1 ч. л. дрожжей, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для приготовления кваса сухари истолочь, залить 1 л кипятка, настаивать в теплом месте 3—4 часа. Настой процедить, добавить дрожжи, сахар, листья черной смородины, поставить в тепло на 8—10 часов. Затем квас процедить, добавить изюм, закрыть емкость плотной крышкой и поставить в холодильник на 8—10 часов. Отварной картофель, морковь, редьку нарезать небольшими кубиками. Помидоры без кожицы, огурцы, редис и отварные яйца нарезать тонкими ломтиками, грибы – пластинками. Подготовленные продукты соединить, залить квасом, добавить отварной рис, сметану, чеснок, зелень, соль, специи, перемешать. Дать настояться в холодном месте 2—3 часа.

Окрошка на квасе по-старинному

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл кваса, 125 г колбасы, 1—2 отварные картофелины, 1 отварное яйцо, 1 огурец, 2 шт. редиса, 1/2 пучка зеленого лука, 1/2 пучка укропа, 75 г сметаны, хрен, горчица, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Колбасу и отварной картофель нарезать небольшими кубиками, отварное яйцо и огурец – тонкими ломтиками. Редис натереть на крупной терке. Зеленый лук и укроп тщательно

промыть и мелко нарубить. Сметану перемешать с хреном и горчицей. Подготовленные продукты соединить, залить охлажденным квасом, заправить сметанным соусом, добавить соль по вкусу, перемешать. Окрошку подавать охлажденной.

Окрошка по-болгарски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан натурального йогурта (или кефира), 1 огурец, 1/2 сладкого перца, 1/2 зубчика чеснока, 1 ст. л. рубленой зелени, 1/2 ст. л. оливкового масла, лимонный сок, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Огурец очистить от кожуры и семян, положить в чашу блендера. Добавить пропущенный через пресс чеснок, измельчить в однородное пюре. Добавить охлажденный йогурт или кефир, оливковое масло, лимонный сок, соль и специи, снова переработать блендером. В окрошку добавить мелко нарубленный сладкий перец и зелень. Подавать охлажденной.

Холодный свекольник

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 л воды, 400 г свеклы, 400 г огурцов, 4 отварных яйца, 1/2 пучка зеленого лука, 1 пучок укропа, 150 г сметаны, сок 1 лимона, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свеклу отварить, остудить, очистить, натереть на терке с крупными отверстиями или мелко нашинковать. Выложить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, сахар, лимонный сок, довести до кипения, снять с огня и охладить. Огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать тонкой соломкой. Зеленый лук и укроп промыть, мелко нарубить. В охлажденный свекольник добавить огурцы, зелень, сметану, посолить и хорошо перемешать. Перед подачей охладить в холодильнике. Подавать, добавив в каждую порцию ломтики отварных яиц.

Кавказский холодный суп на айране

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл айрана, 300 мл молока, 2 свежих огурца, 1 стручок красного острого перца, 2 зубчика чеснока, 2—3 веточки мяты, 2—3 веточки петрушки, 2 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу, пищевой лед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать тонкой соломкой. Острый перец очистить от плодоножки и семян, мелко нашинковать. Чеснок пропустить через пресс. Мятую и петрушку

тщательно промыть, мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить. Айран перемешать с молоком, залить продукты, добавить лимонный сок и соль, перемешать. Подавать, положив в каждую порцию 2—3 кубика льда.

Горячие вторые блюда, котлеты, тефтели

Рис с рыбой и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан риса, 500 г филе речной рыбы, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 маринованных огурца, 1 ст. л. растительного масла, сушеная зелень и специи для рыбы по вкусу, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рис промыть, залить кипятком на 10 минут. Филе нарезать крупными кусочками, посыпать специями для рыбы. Лук и морковь мелко нарезать или измельчить с помощью блендера. Выложить половину смеси в сковороду с маслом, слегка обжарить. Добавить отцеженный рис, жарить несколько минут, помешивая. Залить кипятком, чтобы он покрыл рис на 1 см, посолить, довести до кипения. Выложить на рис рыбу и оставшиеся овощи, посыпать мелко нарезанными маринованными огурцами. Накрыть крышкой, уменьшить огонь, томить 15 минут. Затем снять с огня и оставить под крышкой еще на 10 минут.

Рис с курицей и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г куриного филе, 1,5 стакана риса, 150 г стручковой фасоли, 2 помидора, 30 г зеленого лука, 4 ст. л. оливкового масла, 3 стакана куриного бульона, зелень тимьяна, душистый перец, соль, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук мелко нарезать. Помидоры ошпарить, снять кожицу и мелко нарезать. Фасоль очистить от хвостиков и нарезать крупными кусочками. Куриное филе нарезать и обжарить на масле до золотистой корочки. Добавить промытый рис и слегка обжарить. Затем добавить овощи и жарить 2 минуты. Влить горячий бульон, добавить душистый перец, соль, молотый черный перец и готовить еще 20 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью тимьяна.

Рис с курицей и ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г куриного филе, 1 стакан риса, 200 г консервированных ананасов, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 400 мл куриного бульона или воды, 60 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рис промыть, залить кипятком и оставить на 10 минут. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками, курицу – средними кубиками, ананасы – кусочками. Растопить сливочное масло в глубокой толстостенной посуде, добавить растительное масло. Обжарить лук и морковь до мягкости. Выложить курицу, жарить 2 минуты. Добавить рис, перемешать, жарить еще 2 минуты. Влить горячий бульон или воду, посолить. Тушить на слабом огне под крышкой 15 минут. Положить зеленый горошек и ананасы. Приправить перцем, тушить еще 2 минуты. Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

Макаронная запеканка с сыром и сосисками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г макарон, 300 г твердого сыра, 100—120 г сосисок, 2 головки репчатого лука, 3 ст. л. томатного соуса, 40 г сливочного масла, панировочные сухари, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 180 °С. Макароны отварить. Мелко нарезать лук, обжарить до золотистого цвета, добавить томатный соус и 2—3 ст. л. кипяченой воды. Томить 2 минуты на слабом огне. Добавить нарезанные кусочками сосиски, тушить еще 5—7 минут. Сыр натереть на крупной терке. Макароны отцедить. Форму для запекания смазать маслом, посыпать сухарями. Выложить слоями макароны, сосиски, сыр. Повторить слои, верхним должен быть сыр. Запекать в духовке 15—17 минут. Подавать, украсив зеленью.

Рагу из курицы с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г курятины (окорочка, голени, бедра), 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 стручок сладкого перца, 100 г спаржевой фасоли, 250—300 мл воды или куриного бульона, 50—70 г сливочного масла, 20 г петрушки и укропа, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь и корень петрушки нарезать брусочками, лук – полукольцами, сладкий перец – соломкой, спаржевую фасоль – крупными кусочками. Курятину нарезать небольшими кусочками и обжарить на разогретом масле до румяной корочки. Добавить лук, морковь, петрушку, фасоль. Продолжать жарить, перемешивая, 5—7 минут. Влить бульон, добавить соль и специи, накрыть крышкой и тушить до готовности. Подавать, посыпав

рубленной зеленью.

Картофель, тушенный с копченым мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг отварного картофеля, 500 г копченого мяса (грудинка, корейка и т. д.), 2 головки репчатого лука, 150—250 мл томатного сока, 50 мл растительного масла, зелень, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Добавить крупно нарезанный отварной картофель и копченое мясо, обжарить до румяной корочки. Добавить соль, перец, влить томатный сок, тушить до готовности. Подавать, посыпав рубленной зеленью.

Фасоль с мясом острая

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г фарша (свинина, говядина), 1 стакан отварной или консервированной фасоли, 1 головка лука, 3 зубчика чеснока, 1 стручок острого перца, 4—5 ст. л. острого кетчупа, 200—250 мл мясного бульона, 2 ст. л. растительного масла, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук, чеснок и острый перец без семян мелко нарезать, жарить на масле 2 минуты. Добавить мясной фарш и жарить еще 5 минут. Добавить кетчуп, специи, перемешать. Положить к мясу фасоль, влить кипящий бульон, перемешать, тушить все вместе 10 минут.

Запеканка мясная с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г фарша (свинина, говядина), 250 г шампиньонов, 1 головка лука, 1 ломтик белого хлеба, 50—70 мл молока, 100 г майонеза, 200—250 г твердого сыра, 20 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Хлеб замочить в молоке, отжать, смешать с фаршем. Лук мелко нарезать, добавить к фаршу, посолить, поперчить, хорошо вымешать. Грибы нарезать, обжарить на сливочном масле до выпаривания жидкости. В форму для запекания положить фарш, смазать майонезом. Сверху распределить грибы, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при 180 °С около 40—50 минут. Подавать, нарезав порционно.

Кексы из куриного фарша с грибной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриного фарша, 250 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 100 г батона, 100 мл молока, 100 г сметаны, 1 ст. л. горчицы, 2 ст. л. растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук и грибы нарезать, обжарить до готовности, посолить. Батон размочить в молоке, отжать, соединить с фаршем, посолить, поперчить. Формочки для кексов выстелить промасленным пергаментом. Из половины куриного фарша сформовать плоские лепешки, уложить их в формочки. Сверху положить грибы с луком и накрыть начинку оставшимся фаршем. Сметану смешать с горчицей, смазать кексы. Запекать в духовке при температуре 200 °С около 30 минут.

Куриные котлеты традиционные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600—700 г куриного филе, 1 головка репчатого лука, 100—150 г белого батона, 70—100 мл молока, 50 г зелени (петрушка, укроп, зеленый лук), 4—5 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Хлеб замочить в молоке и отжать. Филе, лук, хлеб пропустить через мясорубку или измельчить в комбайне. Добавить мелко нарезанную зелень, соль и перец, хорошо вымесить. Разогреть духовку до 190 °С. Противень застелить пергаментной бумагой, смазанной маслом. Сформовать небольшие котлеты, обвалять в панировочных сухарях, выложить на противень. Запекать 10 минут. Затем достать противень из духовки, котлеты перевернуть и запекать еще 7—10 минут.

Куриные оладьи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриного фарша, 1 яйцо, 200 мл кефира, 3—4 ст. л. муки, 1/3 ч. л. соды, растительное масло для жарки, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Размешать кефир с яйцом, соединить с фаршем. Приправить солью и перцем, перемешать. Всыпать муку с содой, чтобы получилась масса, как для оладий. Ложкой выкладывать оладьи на сковороду с разогретым маслом. Обжарить до золотистой корочки, перевернуть и обжарить под крышкой с другой стороны.

Куриные котлеты в кукурузных хлопьях

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриного фарша, 1—2 ст. л. кукурузных хлопьев, 1—2 ст. л. панировочных сухарей, 1 яйцо, 75 мл молока, растительное масло для жарки, сушеные травы, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриный фарш соединить с яйцом, молоком, солью, сушеными травами, тщательно вымешать. Добавить панировочные сухари, чтобы загустить фарш. Кукурузные хлопья раскрошить с помощью скалки. Из фарша сформовать небольшие котлеты, запанировать в хлопьях и обжарить на масле с двух сторон до готовности.

Куриные котлеты с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриного филе, 1 головка репчатого лука, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1—2 ст. л. манки, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Измельчить с помощью комбайна или мясорубки филе и лук. Добавить сметану и яйцо, всыпать манку, соль и перец, хорошо вымешать и оставить на 10 минут. Разогреть духовку до 200 °С. Сформовать котлеты, выложить на смазанный маслом противень. Запекать 10 минут. Затем достать противень из духовки, перевернуть котлеты, посыпать тертым сыром и запекать еще 10 минут.

Тефтели из индейки в соусе бешамель

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе индейки, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 1—2 ст. л. отварного риса, соль по вкусу

Для соуса: 200 мл сливок, 1 ч. л. муки, 10 г сливочного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пропустить через мясорубку филе, морковь и лук. Добавить яйцо и вязкий рис, посолить, хорошо вымешать. Сформовать тефтели, уложить в форму для запекания, смазанную маслом. Для соуса муку прогреть на сухой сковороде, добавить сливочное масло, интенсивно перемешать. Влить сливки, проварить 2 минуты, продолжая помешивать, посолить по вкусу. Залить тефтели соусом. Поставить в разогретую до 180 °С духовку и запекать 35—45 минут.

«Розочки» из лаваша в сметанной заливке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г фарша (свинина, говядина), 1—2 листа тонкого лаваша, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 200 г сметаны, 100—150 мл бульона или воды, 1 зубчик чеснока, 50 г зелени (зеленый лук, укроп, петрушка), 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать четвертькольцами, морковь натереть на терке. Обжарить овощи в глубокой сковороде на слабом огне до мягкости. Измельчить чеснок и зелень (часть зелени отложить для подачи), смешать с мясным фаршем, посолить, поперчить. Выложить фарш на лист лаваша тонким слоем. Свернуть рулетом и нарезать кусочками толщиной 1—2 см. Выложить рулетики в сковороду поверх обжаренных овощей. Размешать сметану с бульоном или теплой водой, аккуратно полить «розочки». Накрыть сковороду крышкой, готовить при слабом кипении 20 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Котлеты из фарша и овощей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г фарша (свинина, говядина, баранина), 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 стручок болгарского перца, 1 клубень картофеля, 3—4 зубчика чеснока, 1 яйцо, 1 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овощи очистить и дважды пропустить через мясорубку. Соединить с фаршем, посолить, поперчить, вбить яйцо, хорошо вымесить. Сформовать котлеты, выложить на смазанный маслом противень. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 15—20 минут.

Тефтели с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г фарша (свинина, говядина), 150—200 г твердого сыра, 3 ст. л. отварного риса, 1 яйцо, молотый черный перец, соль по вкусу

Для соуса: 1 головка лука, 1 морковь, 4—5 помидоров, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В блендере измельчить лук, морковь и помидоры до однородности. Выложить на сковороду, посолить, поперчить, накрыть крышкой и тушить 10 минут. Приготовить тефтели. Натереть сыр, смешать с фаршем и рисом, вбить яйцо, посолить, поперчить, хорошо вымесить. Сформовать тефтели. Выложить их в кипящий помидорный соус. Поставить сковороду в духовку. Запекать тефтели при 200 °С около 30—40 минут.

Тефтели запеченные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г фарша (свинина, говядина), 100 г круглого риса, 1 яйцо, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца

***Для соуса:** 1 головка лука, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. томатной пасты, 500 мл воды, 2 ч. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, черный и душистый перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рис хорошо промыть, залить 200 мл кипятка, добавить щепотку соли. Довести до кипения и варить под крышкой 10—15 минут. Дать рису немного остыть, соединить с фаршем. Добавить яйцо, перец, соль, хорошо перемешать и отбить до вязкости. Сформовать влажными руками тефтели размером с грецкий орех. Выложить в смазанную маслом глубокую сковороду или форму. Запекать в духовке, разогретой до 220 °С, около 20 минут. Для соуса нарезать лук полукольцами, измельчить чеснок. Обжарить лук и чеснок до прозрачности. Добавить муку и томатную пасту, жарить 3—4 минуты. Влить воду, довести до кипения, приправить солью и специями. Снять с огня. Достать тефтели из духовки, обильно полить соусом, вернуть в духовку и запекать еще 15 минут.

Фрикадельки в овощном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г фарша (свинина, говядина), 1 небольшой цукини, 2 ст. л. риса, 1 зубчик чеснока, 1 яйцо, молотый черный перец, соль по вкусу

***Для соуса:** 200 мл томатного сока, 200 мл куриного или овощного бульона, 1 стручок перца чили, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рис промыть, залить 1 стаканом кипятка и оставить на 10 минут, затем воду слить. Цукини очистить, натереть на терке, посолить, оставить на 10 минут и отжать выделившийся сок. Соединить кабачок с фаршем и рисом, вбить яйцо, приправить измельченным чесноком, солью, перцем, хорошо перемешать. Для соуса в сковороде разогреть масло, выложить мелко нарезанные чили и чеснок, перемешать. Влить томатный сок и бульон, посолить, довести до кипения. Мокрыми руками сформовать из фарша небольшие шарики, выложить в овощной соус. Тушить на слабом огне под крышкой около 30 минут.

Блюда из мяса

Куриные рулетики с сыром и ветчиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриного филе, 3 ломтика ветчины, 3 ломтика твердого сыра, 1 ч. л. горчицы, 1 яйцо, 3 ст. л. муки, 3 ст. л. панировочных сухарей, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 200 °С. Филе разрезать вдоль на 3 части, накрыть пленкой и отбить. Смазать каждый пласт горчицей, оставить на 5 минут. На филе положить по ломтику ветчины и сыра, свернуть рулетиками. Обвалять в муке, окунуть во взбитое яйцо и запанировать в сухарях. Выложить в форму для запекания или на застеленный фольгой противень. Запекать в духовке 20 минут.

Куриные отбивные «Пряные»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг куриного филе, 2 зубчика чеснока, 2 яйца, 2 ст. л. молока, 5 ст. л. панировочных сухарей, 1/3 ч. л. молотого чили, 1/3 ч. л. молотого черного перца, 1/3 ч. л. сушеного имбиря, растительное масло для жарки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе разрезать на порционные куски, слегка отбить, натереть пропущенным через пресс чесноком, посолить. Смешать специи и панировочные сухари. Яйца взбить со щепоткой соли и молоком. Куриные отбивные обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в сухарях со специями и обжарить в раскаленном масле с двух сторон до готовности.

Куриные отбивные с ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг куриного филе, 80—100 г твердого сыра, 1 банка консервированных ананасов, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе разрезать вдоль на 2 части, отбить через пленку, посыпать солью и перцем, полить жидкостью от консервированных ананасов и оставить на 10 минут. Застелить противень фольгой, смазать ее маслом, выложить филе, сверху на каждый ломтик уложить по колечку ананаса. Смазать ананасы смесью сметаны и майонеза. Запекать в разогретой до 180—

200 °С духовке 20 минут. Посыпать тертым сыром и запекать еще 20 минут.

Куриные шницели «Элементарно»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г куриного филе, 3 яйца, 3—4 ст. л. муки, 3—4 ст. л. панировочных сухарей, растительное масло для жарки, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Половинки куриного филе разрезать вдоль и отбить через пленку. Посолить и поперчить. Размешать яйца со щепоткой соли. Кусочки филе обваливать в муке, затем окунуть в яйцо и запанировать в сухарях. Жарить на сковороде с разогретым маслом по 2 минуты с каждой стороны, до золотистой корочки.

Куриное филе с имбирем и острым перцем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг куриного филе, 2 крупных стручка болгарского перца, 2 головки репчатого лука, 4 зубчика чеснока, 1 стручок перца чили, 2 ст. л. кукурузного крахмала, 2—3 ст. л. соевого соуса, 2 ч. л. тертого имбиря, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать ломтиками, выложить в миску, добавить крахмал, накрыть крышкой и энергично потрясти, чтобы все кусочки филе были покрыты панировкой. Болгарский перец нарезать соломкой, чили и лук – колечками. В разогретое масло выложить раздавленные зубчики чеснока. Как только чеснок потемнеет, убрать его. Обжарить на чесночном масле филе до золотистой корочки, переложить на тарелку. На сковороду положить лук, жарить, помешивая, несколько минут. Добавить сладкий и острый перец, имбирь, жарить, перемешивая. Добавить обжаренное филе, полить соевым соусом и тушить все вместе 2—3 минуты.

Куриное филе в пивном кляре

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г куриного филе, 1 ст. л. горчицы, растительное масло для жарки, молотый черный перец, соль по вкусу

Для кляра: 250 мл светлого пива, 1 яйцо, 1 стакан муки, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе натереть горчицей, накрыть пленкой и слегка отбить. Нарезать полосками, посолить и поперчить. Слегка взбить яйцо со щепоткой соли, влить пиво. Разогреть масло в сковороде.

Полоски филе по одной обмакнуть в кляр, затем запанировать в муке. Жарить в масле с двух сторон до золотистой корочки.

Куриное филе во фритюре

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г куриного филе, 3 ст. л. картофельного крахмала, 1 яйцо, растительное масло для жарки

Для маринада: 20 г измельченного имбиря, 3—4 зубчика чеснока, 1 ст. л. соевого соуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить измельченный имбирь, рубленый чеснок и соевый соус. Филе нарезать полосками, смешать с маринадом. Вбить яйцо, тщательно перемешать, поставить в холодильник на 30 минут. Затем полоски мяса запанировать в крахмале и обжарить в разогретом масле до румяной корочки. Подавать с острым соусом.

Куриное филе по-мексикански

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриного филе, 2 стручка красного болгарского перца, 1/2 ч. л. молотого красного перца, 1 ч. л. приправы карри, 1 ст. л. лимонного сока, растительное масло для жарки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать кусочками шириной 0,5 см, сбрызнуть лимонным соком, поперчить, посыпать карри. Оставить на 10 минут. Обжарить мясо на растительном масле до полуготовности, постоянно перемешивая. Добавить перец, нарезанный соломкой. Когда мясо будет готово, посолить, накрыть крышкой и томить на слабом огне еще 5 минут.

Куриное филе в панировке из картофеля

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600—800 г куриного филе, 5—6 клубней картофеля, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. лимонного сока, 2 яйца, 50 мл молока, растительное масло для жарки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать ломтиками, слегка отбить через пленку, полить смесью соевого соуса и лимонного сока, оставить на 15 минут. Картофель очистить, натереть на средней терке, отжать выделившийся сок, добавить муку и соль. Яйца слегка взбить с молоком. Вилкой взять кусочек филе, обмакнуть в кляр и обваливать в картофельной массе. Быстро выложить на сковороду с разогретым маслом, слегка присыпать картофелем и прижать лопаткой. Жарить до золотистого цвета. Перевернуть и жарить

под крышкой до готовности.

Куриное филе в сливках

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700—800 г филе, 250 г сливок, 1 головка репчатого лука, 75—100 мл белого сухого вина, 1 ч. л. муки, 30—50 г сливочного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать лук кубиками. В толстостенной глубокой сковороде растопить масло, тушить лук 2 минуты. Добавить нарезанное кубиками филе, обжарить до золотистого цвета. Посолить, поперчить, посыпать мукой, перемешать, влить вино. Через 1 минуту влить сливки, перемешать. Довести до кипения, уменьшить огонь и томить 10—15 минут. Время от времени переворачивать кусочки, чтобы они равномерно пропитывались сливками. Подавать мясо с соусом.

Куриное филе с шампиньонами и сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг куриного филе, 200—250 г шампиньонов, 150—200 г твердого сыра, 200—250 г майонеза, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать ломтиками. Смазать форму для запекания маслом, уложить филе, посолить и поперчить. Сверху выложить нарезанные пластинками грибы. Сделать решетку из майонеза и посыпать тертым сыром. Поставить в разогретую до 190—200 °С духовку и запекать до готовности (30—40 минут).

Куриное филе с овощами и томатным соком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг куриного филе, 1/2 цукини, 1 крупный стручок болгарского перца, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 100—150 мл томатного сока, растительное масло для жарки, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать кусочками, лук – полукольцами, морковь, перец, цукини – соломкой. Обжарить на масле лук, затем добавить морковь, через 3—5 минут добавить болгарский перец, еще через 5 минут – цукини. Тушить овощи 5—7 минут. Влить томатный сок и тушить еще 5—7 минут. Выложить к овощам нарезанное филе, приправить солью и перцем, перемешать, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Курица, запеченная в красном вине

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг курятины (бедро, голени, окорочка), 400 мл красного сухого вина, 4—5 головок лука, 200 мл томатного соуса, молотый черный перец, розмарин и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курятину положить в глубокую миску. Добавить нарезанный полукольцами лук, вино, томатный соус, специи, посолить, перемешать. Оставить мариноваться в холодильнике на 5—6 часов. Затем курицу выложить на застеленный фольгой противень, чтобы кусочки не касались друг друга, между ними положить лук, полить маринадом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 25 минут. Полить выделившимся соком и запекать еще около 20 минут.

Куриное филе в кисло-сладком соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600—700 г куриного филе, 1/2 банки консервированных ананасов, 1 крупный стручок болгарского перца, 50—70 мл соевого соуса, 50—70 мл лимонного сока, 3 ст. л. кетчупа, 100—150 мл воды, 3 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. молотого имбиря, щепотка молотого черного перца, 3 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать пластинами, посыпать имбирем и перцем, влить 1 ст. л. соевого соуса, перемешать, мариновать 20—30 минут. В сотейнике смешать оставшийся соевый соус, кетчуп, лимонный сок, воду, добавить сахар, смесь нагреть. Болгарский перец нарезать соломкой. Быстро обжарить филе с двух сторон. Добавить сладкий перец, ананасы, нарезанные кусочками, жарить еще 2 минуты. Влить соус, перемешать и тушить 10—15 минут. При необходимости добавить еще сахара или лимонного сока. Подавать с отварным рисом.

Курица, запеченная с лимоном и розмарином

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 курица (около 1,5 кг), 2 лимона, 3—4 веточки розмарина, 3—4 ст. л. растительного масла (лучше оливкового), соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу вымыть, обсушить, натереть солью. Из половины лимона выжать сок и смешать с 2 ст. л. масла. Обмазать смесью курицу, под кожу вложить веточку розмарина. Лимоны разрезать на 4 части, вложить внутрь курицы, добавить пару веточек розмарина. На дно формы для запекания налить немного масла, положить курицу. Запекать в разогретой до 200 °С духовке около

1,5 часа. Через каждые 20 минут поливать образовавшимся соусом.

Цыпленок под чесночным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 цыпленок (около 1,2 кг), 50—70 г сливочного масла, 6—7 зубчиков чеснока, 150—200 мл кипятка, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Цыпленка нарезать порционными кусками. Натереть каждый кусок солью и перцем, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Долить в сковороду немного горячей воды. Когда она закипит, накрыть сковороду крышкой и тушить цыпленка на минимальном огне 10 минут. Добавить пропущенный через пресс чеснок и тушить еще несколько минут.

Цыпленок, запеченный в фольге

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 цыпленок (1—1,2 кг), 40—60 г сливочного масла, 3—4 зубчика чеснока, 100 мл яблочного сока, 100 мл апельсинового сока, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, щепотка паприки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Цыпленка разрезать на 4 части. Чеснок пропустить через пресс. Натереть цыпленка чесноком, солью, молотым перцем и паприкой, залить смесью соков. Мариновать в холодильнике 3—4 часа. Разогреть духовку до 200 °С. Выложить каждый кусочек на отдельный лист фольги, сверху положить кусочки сливочного масла. Хорошо завернуть, выложить свертки на противень. Запекать 20—25 минут.

Цыпленок, запеченный в сливочном масле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 цыпленка (до 1 кг каждый), 100 г сливочного масла, зелень петрушки или майоран, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Цыплят натереть солью и перцем внутри и снаружи, разрезать на 4 части. Разогреть в утятнице сливочное масло, положить цыплят, влить немного кипящей воды, добавить зелень, накрыть крышкой. Запекать в разогретой до 200 °С духовке, часто поливая выделившимся соком. Когда цыплята станут мягкими (через 30 минут), снять крышку и запекать до золотистой корочки.

Индейка, запеченная с виноградом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг филе индейки, 500 г винограда без косточек, 200 г сыра, 3 головки репчатого лука, 100 мл белого вина, 1 ст. л. растительного масла, горчица, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе индейки нарезать ломтиками, отбить, посолить, посыпать перцем, слегка смазать горчицей. Лук нарезать полукольцами, посолить, поперчить, залить вином, мариновать 1 час. Виноград промыть, ягоды снять с грозди, каждую проколоть зубочисткой и аккуратно перемешать с маринованным луком. На противень, смазанный маслом, выложить ломтики мяса. Сверху распределить маринованный лук с виноградом, залить оставшимся маринадом и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при 180—200 °С около 35—45 минут.

Куриная печень по-королевски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г куриной печени, 70 г шпика, 1 головка репчатого лука, 2 яблока, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 150 мл куриного бульона или кипятка, зелень, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шпик нарезать небольшими кубиками, печень – средними. Лук измельчить. Жарить шпик на растительном масле 1 минуту. Добавить печень, лук и жарить еще 3 минуты. Яблоки очистить, натереть на терке, выложить в сковороду, добавить соль, перец, томатную пасту. Размешать муку в теплом бульоне или воде, вылить в сковороду, перемешать. Тушить печень на сильном огне 5—7 минут. Подавать, украсив зеленью.

Куриная печень с яблоками в сливочном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г куриной печени, 2 яблока несладких сортов, 1 головка репчатого лука, 100 г сливок, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать полукольцами, слегка обжарить на растительном масле. Добавить печень, нарезанную небольшими кусочками, и жарить на медленном огне еще около 5—7 минут. Очистить яблоки от кожуры и семян, натереть на крупной терке и добавить в сковороду к печени. Посолить по вкусу, жарить еще 7 минут. Влить в сковороду сливки, тушить еще около 5 минут.

Куриные сердечки в ореховом соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг куриных сердечек, 3 стручка сладкого перца (зеленый, красный, желтый), 1 лук-порей, 3—4 зубчика чеснока, 150 г грецких орехов, 150 мл сливок, 200 мл белого вина, 2 ст. л. оливкового масла, зелень, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Обжарить сердечки в оливковом масле, залить вином, тушить 10 минут. Добавить сливки, мелко нарубленные овощи и орехи, приправить солью и специями, тушить под крышкой до загустения соуса. Подавать, посыпав зеленью.

Телятина, запеченная с помидорами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г телятины, 2—3 помидора, 2—3 головки лука, 100—150 г твердого сыра, 100—150 г майонеза, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Телятину нарезать ломтиками толщиной 1 см, отбить, натереть солью и перцем. Плотно выложить в форму, смазанную маслом. Сверху уложить лук, нарезанный кольцами, и нарезанные тонкими кружочками помидоры. Посыпать тертым сыром и залить майонезом. Запекать в духовке при 170 °С около 1 часа. Если сыр начнет быстро зарумяниваться, накрыть форму фольгой.

Телятина с тыквой и черносливом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг телятины, 800 г тыквы, 2 головки лука, 150 мл воды, 50—70 г чернослива, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. сушеных трав, 1/2 ч. л. молотого перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Телятину нарезать кубиками, смешать с нарезанным полукольцами луком, молотым перцем, полить 1 ст. л. соевого соуса и лимонным соком, перемешать. Оставить на 30—40 минут. Тыкву нарезать кубиками, смешать с черносливом и травами, полить 1 ст. л. соевого соуса. В толстостенную посуду налить 1 ст. л. масла. Выложить слоями тыкву и мясо. Верхним слоем должна быть тыква. Полить маслом и водой. Накрыть крышкой и тушить на слабом огне 1—1,5 часа. При необходимости доливать воду.

Бефстроганов из телятины по-швейцарски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г телятины, 200 г шампиньонов, 1 головка репчатого лука, 150 мл белого сухого вина, 200 г сливок, 50 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 2 веточки тимьяна, 2 веточки базилика, 10 г муки, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать тонкими ломтиками, посыпать солью, перцем и мукой, обжарить на растительном масле со всех сторон, выложить на тарелку. В сковороду, где жарилось мясо, добавить сливочное масло, выложить мелко нарезанные грибы и лук, обжарить. Влить вино, сливки, добавить соль, перец, тушить несколько минут. В полученный соус положить обжаренное мясо, добавить мелко нарезанную зелень, прогреть пару минут и снять с огня.

Телятина с яблоками и изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г телятины, 3—4 яблока, 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. л. изюма, 300—400 мл бульона или воды, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать небольшими кусочками, лук – полукольцами. В сковороде разогреть масло, обжарить лук. Добавить мясо, обжарить до золотистой корочки. Влить бульон и тушить на слабом огне до полуготовности (40—50 минут), при необходимости доливая бульон. Очищенные яблоки нарезать ломтиками, изюм промыть. Фрукты распределить поверх мяса, посолить и поперчить. Тушить под крышкой до готовности.

Говядина с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г говядины, 1 кг помидоров, 1 баклажан, 200 г тыквы, 3 головки репчатого лука, 2 стручка болгарского перца, 2 ст. л. растительного масла, зелень петрушки, сельдерея и укропа, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Болгарский перец, баклажан и тыкву нарезать кубиками, смешать с измельченным луком и зеленью. Мясо нарезать порционными кусками, помидоры – кружочками. Дно толстостенной кастрюли смазать маслом, выложить слоями помидоры, смесь овощей, мясо, затем снова помидоры и смесь овощей. Посолить, поперчить, влить 200 мл воды. Тушить под крышкой 1,5 часа.

Говядина, тушенная с картофелем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450—500 г говядины, 4—5 клубней картофеля, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1—2 зубчика чеснока, 200—250 мл воды или бульона, 30 г зелени (петрушка, укроп), 3 ст. л. растительного масла, лавровый лист, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овощи очистить. Лук нарезать полукольцами, картофель – крупными кубиками, морковь – кружочками, мясо – небольшими кубиками. Обжарить в толстостенной посуде лук и морковь до мягкости. Добавить мясо, жарить 2—3 минуты. Добавить картофель, перемешать, влить бульон или воду, накрыть крышкой. Тушить около 40 минут. Добавить соль, специи, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень и тушить до готовности.

Говядина, тушенная в кефире

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г мякоти говядины, 200 мл кефира, 3 ст. л. майонеза, 20 г петрушки или укропа, 2 ст. л. растительного масла, 4—5 горошин душистого перца, 1/2 ч. л. молотого перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить на разогретом масле до золотистой корочки. Переложить кусочки мяса в сотейник, смазанный маслом. Смешать кефир, майонез, измельченную зелень, соль, специи. Залить мясо приготовленным соусом. Тушить на медленном огне около 30 минут, до мягкости.

Нежная говядина, тушенная со сливочным маслом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг говядины, 3 головки репчатого лука, 5—6 зубчиков чеснока, 100 г сливочного масла, 150—200 мл воды, 1—2 ст. л. томатной пасты, черный молотый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать мясо кусочками поперек волокон. Лук нарезать кольцами, чеснок – пластинами. В казан или толстостенную кастрюлю выложить слоями, чередуя, мясо, лук и чеснок. Сверху распределить нарезанное кусочками сливочное масло. Влить в кастрюлю воду. Тушить на слабом огне 1 час. Добавить соль, черный молотый перец, томатную пасту, аккуратно перемешать. Тушить еще 45—60 минут.

Говядина с сухофруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1—1,2 кг говядины, 2—3 головки репчатого лука, по 100 г чернослива, кураги, изюма и сушеных яблок, 100 г сливочного масла, 500—700 мл воды, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Говядину нарезать небольшими кусочками. Лук мелко нашинковать. Мясо обжарить на сливочном масле, добавить лук, жарить еще 2 минуты. Затем влить воду и тушить на слабом огне около 1 часа. Сухофрукты промыть, крупно нарезать, добавить к мясу, приправить солью и специями. Тушить еще 15—20 минут.

Свинина в чесночно-соевом соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свинины, 5—6 зубчиков чеснока, 50 мл соевого соуса, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. крахмала, 1/2 ч. л. молотого имбиря, 1 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать мясо брусочками. Смешать соевый соус, уксус, сахар, пропущенный через пресс чеснок. Отдельно размешать крахмал в 50 мл воды. На сковороде в масле быстро обжарить свинину до золотистой корочки, посыпать имбирем. Вылить соево-чесночную смесь, перемешать, жарить 1 минуту. Добавить крахмальную смесь и тушить, помешивая, до загустения.

Свинина по-деревенски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

900 г свинины, 3 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 1 ч. л. крахмала, 4 ст. л. растительного масла, 200 мл воды или бульона, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо разрезать на 8 плоских кусков, тщательно отбить, натереть солью и перцем, обжарить до румяной корочки и вынуть из посуды, в которой оно жарилось. Положить туда нарезанный кольцами лук и слегка потушить. Добавить воду (или бульон), крахмал, соль и дать закипеть, тщательно перемешивая, чтобы не было комков. Снять полученный соус с огня, добавить пропущенный через пресс чеснок и еще раз перемешать. Подавать свинину с получившимся соусом.

Свинина в кисло-сладком соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г свиной вырезки, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. оливкового масла

Для соуса: 250 мл белого сухого вина, 2 ст. л. белого винного уксуса, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. смеси перцев крупного помола, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать на порционные куски, слегка отбить через пленку, поперчить и посолить. Запанировать в муке и обжарить на масле до румяной корочки. Готовую свинину снять со сковороды. Смешать вино, винный уксус и сахар, влить в сковороду, хорошо перемешать, довести до кипения. Добавить соль, перец, выложить свинину, прогреть несколько минут. Подавать, полив соусом.

Свинина, запеченная с сельдереем и картофелем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350—400 г свинины, 1/2 корня сельдерея, 3 картофелены, 2 ст. л. растительного масла, 3 зубчика чеснока, по 1/3 ч. л. кориандра, паприки, молотого черного перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свинину нарезать кубиками, посыпать солью и специями, оставить на 20 минут. Тщательно очищенные сельдерей и картофель нарезать небольшими кубиками. В жаропрочной посуде разогреть масло, обжарить раздавленные зубчики чеснока, удалить их. Выложить мясо и овощи в масло, хорошо перемешать и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Запекать 30 минут. Каждые 10 минут перемешивать.

Свинные отбивные с картофелем в духовке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свинины, 2 головки репчатого лука, 3—4 отварные картофелены, 100 г сыра, 100 г майонеза, 1—2 ст. л. аджики, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свинину нарезать ломтиками, отбить, посолить и поперчить по вкусу. Уложить в смазанную маслом форму, смазать аджикой. Лук нарезать тонкими полукольцами, распределить поверх мяса. Картофель натереть на крупной терке, выложить поверх лука. Полить майонезом, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 40—45 минут.

Свинина, запеченная с цукини

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800—900 г свинины, 2 небольших цукини, 4 помидора, 1 головка репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1—2 ч. л. сушеного майорана, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать порционными кусочками, слегка отбить, посолить, поперчить. Выложить в форму для запекания, посыпать измельченным чесноком. Овощи нарезать ломтиками, распределить поверх мяса. Посолить, приправить майораном, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать панировочными сухарями. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 30 минут.

Свинина в томатном соусе с ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свинины, 300 г консервированных ананасов, 100 мл соевого соуса, 3 ст. л. томатного соуса, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать мясо кусочками примерно 2 × 2 см. Залить соевым соусом, оставить на 10 минут. Затем обвалить в смеси муки и крахмала, обжарить на разогретом масле со всех сторон до золотистой корочки. Добавить ананасы, томатный соус, тушить 1 минуту. Добавить лимонный сок и сахар, перемешать, тушить еще 1 минуту.

Свиная грудинка запеченная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свиной грудинки, 3—4 зубчика чеснока, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. молотого черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чеснок нарезать брусочками. Грудинку натереть смесью соли и перца, нашпиговать чесноком, уложить в форму для запекания, накрыть крышкой. Запекать в разогретой до 190—200 °С, около 40—60 минут. Затем снять крышку, полить мясо образовавшимся соусом и запекать еще 20—30 минут, до румяной корочки.

Свинина, тушенная с тыквой и картофелем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г свинины, 400 г тыквы, 4—5 клубней картофеля, 1 головка репчатого лука, 2—3 зубчика чеснока, 3 помидора, 150 мл воды, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать кубиками свинину, очищенную тыкву и картофель. Лук нарезать полукольцами, чеснок и помидоры – кружочками. В толстостенную посуду налить масло. Выложить слоями мясо, лук, чеснок, картофель, тыкву, помидоры. Каждый слой немного

посолить и поперчить. Влить 150 мл воды. Тушить под крышкой около 1 часа.

Свинные ребрышки с горчицей и медом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свинных ребрышек, 2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. соевого соуса, молотый черный перец, кориандр, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ребрышки разрезать на порционные куски, хорошо посыпать специями. Смешать мед, горчицу, соевый соус, обмазать ребрышки и оставить мариноваться в холодильнике на 2—8 часов. Разогреть духовку до 180 °С. Переложить ребрышки с маринадом в рукав для запекания. Готовить в духовке 40 минут. Затем аккуратно разрезать рукав, увеличить нагрев до 200 °С и запекать ребрышки до румяной корочки.

Свинные ребрышки, запеченные с карри в рукаве

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свинных ребрышек, 2—3 зубчика чеснока, 5 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. горчицы, 1 ч. л. приправы карри

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать соевый соус, горчицу, карри, пропущенный через пресс чеснок. Ребрышки нарезать порционными кусочками, смазать смесью и оставить на 1 час. Затем переложить в рукав для запекания и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Готовить 50 минут. После разрезать рукав и запекать ребрышки до румяной корочки.

Свинные ребрышки жареные

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г свинных ребрышек, 2 зубчика чеснока, 1 небольшая луковица, 2—3 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, 20 г петрушки и укропа, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свинные ребрышки разрезать на порционные куски, положить в кастрюлю с разогретым маслом и обжарить до образования румяной корочки. Поперчить, посыпать луком, нарезанным полукольцами, добавить горячей кипяченой воды (чтобы она прикрывала мясо) и тушить 20—30 минут. Добавить лавровый лист, соль и измельченный чеснок, тушить еще 10—20 минут. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Свинина с луком и майонезом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г свинины или говядины, 3—4 головки репчатого лука, 300 г твердого сыра, 250 г майонеза, 20 г укропа, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать ломтиками толщиной 1 см, отбить, посолить, поперчить. Разогреть духовку до 180 °С. Отбивные положить на противень, смазанный маслом. Сверху уложить нарезанный тонкими полукольцами лук, полить майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке 25—30 минут. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Свинные отбивные с чесноком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г свинины, 1—2 головки репчатого лука, 3—4 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свинину нарезать тонкими ломтиками, слегка отбить. Чеснок пропустить через пресс, смешать с перцем, солью и сахаром. Отбивные натереть приготовленной смесью и обжарить на разогретой сковороде без масла, часто переворачивая, 3—4 минуты. Затем влить масло, добавить нарезанный полукольцами лук и жарить еще 10 минут.

Свинина в кляре

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г свинины, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 1/2 ч. л. сушеного майорана, соль по вкусу, растительное масло для жарки

Для кляра: 200 мл пива, 1 яйцо, 2 стакана муки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать мясо тонкими ломтиками, посолить, посыпать майораном и перцем. Размешать яйцо с пивом и солью. Добавить муку, чтобы получилось тесто чуть более жидкое, чем для оладий. Вилкой обмакнуть ломтики мяса в кляр и жарить на сковороде с маслом с обеих сторон до образования румяной корочки. Выложить готовое мясо на бумажную салфетку, чтобы удалить лишний жир.

Кролик в красном вине с горчицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика (около 1 кг), 1 головка репчатого лука, 200—300 мл красного сухого вина, 20—30 г горчицы, 2 лавровых листа, 1 ч. л. без горки молотого черного перца, 1 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тушку кролика разрезать на куски, натереть солью и перцем, посыпать нарезанным луком. Положить в гусятницу, залить вином, добавить лавровый лист. Оставить мариноваться на ночь. Разогреть духовку до 190 °С. Поставить гусятницу в духовку на 1 час. Достать, смазать мясо горчицей по вкусу, перемешать и тушить еще 20—30 минут.

Шашлык из баранины в кастрюле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г мякоти баранины, 1 головка репчатого лука, 1 гранат, 50 г петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. гранатового сока, черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, положить в толстостенную кастрюлю с маслом, посыпать солью, перцем, обжарить. Влить свежий гранатовый сок, тушить до готовности. Добавить нарезанный кольцами репчатый лук, перемешать, жарить 5 минут и снять шашлык с огня. Подавать, посыпав зернами граната и зеленью петрушки.

Гуляш из баранины с огурцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г баранины (задняя часть), 40 г шпика, 3 головки репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 маринованный огурец, 1 помидор, 1 стручок острого перца, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. жира, майоран, молотый красный и черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать тонкими ломтиками, посолить и посыпать черным перцем. Шпик нарезать ломтиками. В сковороде растопить жир, слегка обжарить мясо со шпиком, посыпать красным перцем, мукой, добавить тертый чеснок, кусочки острого перца, майоран, соль и жарить на слабом огне несколько минут. Добавить нарезанный кольцами лук, кусочки огурца, помидора и тушить около 3 минут.

Блюда из рыбы

Минтай с овощами под майонезом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г минтая, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 100 г майонеза или сметаны, 1 ст. л. растительного масла, 20 г укропа или петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу нарезать порционными кусками, натереть смесью соли и перца. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке. В глубокой сковороде разогреть масло, выложить морковь и лук, тушить 5—6 минут. Сверху уложить рыбу, перемешать, тушить под крышкой еще 5—6 минут. Залить майонезом или сметаной. Накрыть крышкой и тушить до готовности. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Минтай, тушеный с овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг минтая, 1 баклажан, 1 маленький кабачок, 1 стручок красного болгарского перца, 1 стручок зеленого болгарского перца, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, сок 1 лимона, 100 мл воды, 1 ч. л. сушеных трав (тимьян, орегано, базилик), черный и душистый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу натереть солью и молотым перцем, полить лимонным соком. Оставить на 10 минут. Баклажан и кабачок нарезать кружочками. Кружочки баклажана посолить и через 10 минут промыть. Болгарский перец нарезать соломкой, лук – кубиками, чеснок измельчить. Овощи перемешать, посыпать травами, выложить в форму для запекания. Сверху уложить рыбу, влить воду, накрыть крышкой. Запекать 40 минут при температуре 200 °С. Затем снять крышку и тушить до готовности.

Морской окунь, запеченный с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе окуня, сок 1/2 лимона, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 1 морковь, 3 яблока, 2 ст. л. растительного масла, 100 мл яблочного сока, 100 мл воды, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать кусочками, посыпать солью и перцем, полить лимонным соком и оставить на 20 минут. Корень петрушки и морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами, очищенные

яблоки без сердцевин – ломтиками. В сковороде разогреть масло, выложить овощи, обжарить до мягкости. Добавить яблоки, на них уложить филе, влить воду и яблочный сок. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, 20—30 минут.

Минтай с яблоками и свеклой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г минтая, 4—5 яблок, 1—2 свеклы, 200—250 мл кипятка, 20 г укропа, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу нарезать небольшими кусками. Свеклу и яблоки нарезать маленькими ломтиками. На дно сотейника положить свеклу и яблоки, на них – рыбу, посыпать зеленью, посолить и залить горячей водой. Тушить до готовности.

Морской окунь жареный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г филе морского окуня, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 40 г сливочного масла, 10 г укропа, 10 г петрушки, 20 г зеленого лука, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, полить лимонным соком, отложить на 10 минут. В сковороде разогреть растительное и сливочное масло. Обвалять рыбу в муке, выложить на сковороду и обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

Морской окунь с помидорами и луком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600—700 г филе морского окуня, 2—3 головки репчатого лука, 3—4 помидора, сок 1/2 лимона, 4 ст. л. растительного масла, по 1/3 ч. л. молотого черного перца, имбиря, семян кориандра, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе окуня промыть, обсушить. Смешать специи с солью, натереть филе, сбрызнуть лимонным соком, оставить на 20—30 минут. Нарезать лук полукольцами, обжарить на масле до мягкости. Помидоры по желанию очистить от кожицы, окунув их сначала в кипяток, а потом в холодную воду, нарезать кружочками. Форму для запекания смазать маслом, выложить половину лука, помидоров, затем филе окуня, снова лук и помидоры. Сбрызнуть маслом, накрыть фольгой. Запекать в разогретой до 200—220 °С духовке 20 минут. Затем снять

фольгу и довести до готовности.

Морской окунь, запеченный с картофелем и сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг картофеля, 500 г филе морского окуня, 2 помидора, 150—200 г твердого сыра, соль и специи для рыбы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу нарезать кусочками, посыпать специями и оставить на 20—30 минут. Отварить картофель до готовности, очистить и нарезать кружочками. Выложить половину картофеля в форму для запекания. Сверху уложить рыбу, на нее – нарезанные кружочками помидоры и оставшийся картофель. Каждый слой немного посолить. Накрыть форму фольгой. Запекать в разогретой до 190—200 °С духовке 10—15 минут. Снять фольгу, посыпать сыром и запекать еще 15—20 минут, пока сыр не подрумянится.

Хек в сметане

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г филе хека, 2 головки репчатого лука, 250 г сметаны, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. муки, 20 г укропа, 1 ст. л. растительного масла, специи для рыбы, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать кусочками, посыпать специями для рыбы, перцем, полить соевым соусом и отставить на время (15—20 минут). Разогреть духовку до 190 °С. Нарезать лук полукольцами, выложить на смазанный маслом противень или в форму для запекания. Сверху уложить филе. Запекать 15—20 минут. Размешать муку в сметане. Достать форму из духовки, полить рыбу сметаной. Увеличить нагрев до 200 °С и запекать рыбу еще 10—12 минут, до румяной корочки. Подавать, посыпав зеленью.

Хек с имбирем и морковью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г филе хека, 2 моркови, 1 головка репчатого лука, 20 г корня имбиря, рыбный бульон или вода, 1 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук тонко нарезать. Морковь и имбирь натереть на терке, смешать. Выложить в смазанную маслом глубокую сковороду половину подготовленного филе хека, посыпать солью и молотым перцем, положить слой лука, на него – оставшуюся рыбу. Морковь

с имбирем выложить сверху и залить бульоном или водой. Жидкость должна полностью покрывать морковь. Накрывать сковороду крышкой и тушить на среднем огне до готовности. Готовая рыба должна быть мягкой, пропитаться бульоном и ароматом имбиря.

Хек, запеченный с чесноком и соевым соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг филе хека, сок 1 лимона, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. черного молотого перца, по 1/3 ч. л. острого перца и паприки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать полукольцами, чеснок пропустить через пресс. Добавить лимонный сок, масло, соевый соус, сахар, хорошо перемешать. Филе нарезать порционными кусочками, натереть перцем и паприкой, перемешать с маринадом и поставить в холодильник на 1 час. Разогреть духовку до 200 °С. Выложить кусочки филе на лист фольги, сверху распределить лук из маринада и влить немного жидкости от маринования. Края фольги плотно сжать. Запекать рыбу в духовке 20—30 минут.

Хек в кляре

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г филе хека, 200—250 г муки, 1 яйцо, 200 мл молока, 1 лимон, 20 г укропа и петрушки, 2 ст. л. соевого соуса, 3 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль, специи для рыбы по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе нарезать небольшими порционными кусочками, посыпать специями по вкусу. Из половины лимона выжать сок, смешать с соевым соусом, полить рыбу. Мариновать в холодильнике 10—15 минут. Яйцо перемешать с молоком, посолить. Постепенно добавлять муку, чтобы получился кляр желаемой густоты. Разогреть в сковороде масло. Кусочки рыбы вилкой опускать в кляр и сразу же выкладывать на сковороду. Жарить с двух сторон до румяной хрустящей корочки. При подаче украсить ломтиками лимона и зеленью.

Судак с овощами в лимонной заливке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г филе судака, 1 небольшой цукини, 1 стручок красного болгарского перца, 1 стручок желтого болгарского перца, 1 маленький корень сельдерея, 4 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л.

оливкового масла, 1 ч. л. сушеного тимьяна, молотый черный перец, 1/2 ч. л. сахарной пудры, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Цукини нарезать тонкими ломтиками, уложить внахлест на дно формы. Сверху положить полоски болгарского перца и крупно нашинкованный корень сельдерея. Овощи полить оливковым маслом, посыпать солью, перцем и тимьяном. Сверху уложить рыбное филе, посолить, поперчить. Форму накрыть фольгой и поставить в предварительно разогретую до 180 °C духовку. Запекать рыбу с овощами 30 минут. Лимонный сок смешать с сахарной пудрой и полить рыбу перед подачей на стол.

Десерты – для сладкоежек и тех, кто следит за фигурой

Шоколадный пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 порция ванильного пудинга, 100 г черного шоколада (содержание какао 60—70 %), 150 мл сливок для взбивания (жирность 33—35 %)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить ванильный пудинг, как указано в инструкции на упаковке. Шоколад разломать на мелкие кусочки. В еще горячий ванильный пудинг всыпать шоколад и перемешать, чтобы он расплавился, а пудинг приобрел однородную консистенцию. Остудить, накрыв пудинг пищевой пленкой. Когда крем-пудинг достигнет комнатной температуры, разложить его в креманки. При подаче украсить взбитыми сливками.

Пудинг с малиной и семенами чиа

ИНГРЕДИЕНТЫ:

40 г семян чиа, 200 мл растительного молока или натурального йогурта, 1 ч. л. меда, 150 г малины, 1 ст. л. кокосовой стружки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить растительное молоко или натуральный йогурт, мед и семена чиа, перемешать и отправить в холодильник на 5—6 часов, а лучше на ночь.

Малину протереть через сито, по желанию добавить мед по вкусу.

Малиновое пюре выложить на дно стеклянных баночек или стаканов, сверху добавить чиа-пудинг. Украсить ягодами малины и кокосовой стружкой.

Летний пудинг с ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

8 ломтиков сдобной булки толщиной около 1,5 см, 450 г черной смородины (можно любые ягоды по сезону – подойдет клубника, малина, черная и красная смородина, черешня), 75 г сахара, сливки для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Срезать корку с ломтиков сдобной булки. Сохранить пару кусочков (чтобы сделать крышку), а остальными выложить круглую форму для пудинга или миску. Дно и стенки формы

должны быть полностью покрыты булкой. Если потребуется, обрезать кусочки по размеру, чтобы они плотно прилегали друг к другу. Удалить хвостики у ягод, если нужно, извлечь косточки. Выложить ягоды в сотейник, добавить сахар, довести до кипения и проварить пару минут, пока сахар не растворится и ягоды не дадут сок. Процедить сок, ягоды отложить. Достать из формы подготовленные ломти, обмакнуть в сок с одной стороны и выложить ломти обратно в форму окрашенной стороной к ее стенкам. По центру выложить ягоды, залить оставшимся ягодным сиропом. Накрыть пудинг оставшимися ломтиками булки. Сверху накрыть тарелкой подходящего размера и поставить легкий груз. Поставить форму с гнетом в холодильник минимум на 6 часов, а лучше на ночь. Перед подачей снять груз и тарелку, провести лопаткой между стенками формы и пудингом. Накрыть форму сервировочным блюдом и перевернуть: пудинг окажется на блюде. Перед подачей украсить пудинг взбитыми сливками.

Молочный пудинг с клубничным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

450 мл молока, 50 г сахара, 35 г крахмала, 50 мл холодной воды, ваниль

Для клубничного соуса: 20 г клубники, 50 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко с сахаром довести до кипения в сотейнике. Крахмал смешать с холодной водой и ввести тонкой струйкой в кипящее молоко, непрерывно помешивая. Затем варить кисель 8—10 минут на среднем огне, постоянно помешивая. В конце варки добавить ваниль. Выложить кисель в лоток размером примерно 16 × 16 см, застеленный пищевой пленкой, либо в силиконовую форму и разровнять. Закрыть пленкой сверху и остудить в холодильнике. Пока кисель остывает, приготовить соус. Для этого ягоды клубники смешать с сахаром и размять толкушкой либо измельчить блендером. Перед подачей переложить кисель на тарелку или пластиковую доску, нарезать на кусочки примерно по 100 г и полить соусом.

Панакота классическая

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 мл молока, 250 мл сливок (жирность 33—35 %), 100 г сахара, ваниль или ванильный сахар

Желатиновая масса: 10 г желатина, 60 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желатин замочить в холодной воде. Дать набухнуть в течение 10 минут. Подогреть его до полного растворения крупинок.

Молоко смешать со сливками, сахаром и ванилью, прогреть смесь до растворения сахара. Добавить желатиновую массу. Разлить панакотту по формочкам и поставить в холодильник на несколько часов, до полного застывания. Перед подачей поставить формочки на несколько секунд в горячую воду и извлечь панакотту на десертные тарелки. Украсить по вкусу.

Панакота кофейная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

125 мл крепкого свежесваренного кофе, 125 мл сливок (жирностью 33—35 %), 75 г сахара, ваниль или ванильный сахар, 5 г желатина, 30 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желатин замочить в холодной воде, дать набухнуть в течение 10 минут. Затем подогреть до полного растворения крупинок. Заваренный кофе смешать со сливками, сахаром и ванилью, прогреть смесь до растворения сахара. Добавить желатиновую массу. Разлить панакотту по формочкам и убрать в холодильник на несколько часов, до полного застывания. Перед подачей поставить формочки на несколько секунд в горячую воду и извлечь панакотту на десертные тарелки для подачи. Украсить по вкусу.

Нежная панакота с ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

125 мл нежирных сливок, 250 мл молока, мед по вкусу, 1/2 ч. л. ванилина, 20 г желатина, ягоды для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В сотейник налить сливки и молоко, поставить на медленный огонь и нагревать, постоянно помешивая. Желатин залить небольшим количеством воды (2—3 ст. л.), оставить на 10 минут набухать, затем соединить с теплой молочной смесью и распустить его. Молочно-сливочную смесь охладить, добавить мед и ваниль. Панакотту разлить по стеклянным стаканчикам или креманкам. Отправить в холодильник до полного застывания. Подавать, украсив нежную белую панакотту любимыми ягодами.

Гоголь-моголь

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 желток, 25 г (1 ст. л.) сахара, 100 мл молока, ваниль, корица (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко довести до кипения в сотейнике. В отдельной миске соединить желток и сахар, взбить миксером на максимальной

скорости. Затем в 3 приема влить молоко, взбивать до полного объединения ингредиентов. Должна получиться очень пышная масса, похожая на нежный молочный коктейль. Подавать сразу. По желанию можно сдобрить ванилью и корицей.

Воздушный ягодный мусс

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл густого натурального йогурта, 200 г ягод (можно замороженных), 1 банан, 10 г желатина или агар-агара, 80 мл воды, 1 ст. л. меда, мята и ягоды для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Банан пюрировать блендером. Добавить натуральный йогурт и ягоды, перебить блендером до однородности. По желанию добавить мед. Желатин залить водой и оставить набухать на 10 минут, прогреть до его полного растворения и, немного охладив, добавить в йогуртовую массу. Еще раз все перебить блендером. Мусс разлить по стаканам или другим стеклянным емкостям и поставить в холодильник на несколько часов, до застывания. Перед подачей десерт украсить любыми ягодами и мятой.

Малиновая панакотта в шоколаде

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл молока, 10 г желатина, 200 г малины, 2 ст. л. меда, 100 мл кипяченой воды, 30 г шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желатин залить водой и оставить набухать на несколько минут. Молоко налить в небольшой сотейник, поставить на средний огонь. Набухший желатин положить в теплое молоко и, помешивая, растворить его, не доводя до кипения. Малину перебить блендером (или перетереть через сито), добавить к ней мед по вкусу и влить ее в остывшую до комнатной температуры молочную смесь, перемешать. Смесь разлить по силиконовым формочкам и отправить в холодильник на 3—4 часа, до полного застывания. После чего нежную малиновую панакотту аккуратно достать из формы. Для этого нужно опустить ее на несколько секунд в теплую воду, пройтись по краям формы ножом и извлечь десерт на тарелку. Подавать панакотту, украсив свежими ягодами малины и полив растопленным темным шоколадом.

Шоколадный мусс с вишней

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г вишен без косточек (можно замороженных), 100 г сахара, 100 г темного шоколада (содержание какао 60—

70 %), 200 мл сливок (жирность 33—35 %)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Выложить ягоды в сотейник, добавить сахар, довести до кипения и проварить пару минут, пока сахар не растворится и ягоды не дадут сок. Отцедить вишни и сохранить их. Отцеженный сок снова довести до кипения в сотейнике. Огонь выключить. Добавить к горячему соку разломанный на мелкие кусочки шоколад. Помешивать шоколадную массу до тех пор, пока шоколад не расплавится и не соединится с соком в гладкую, однородную массу. Дать шоколадной массе остыть. Она должна быть слегка теплой. В это время взбить сливки до пышности. Аккуратно соединить взбитые сливки с шоколадной массой. Разложить мусс по стаканчикам и украсить отложенными вишнями.

Лимонный курд

ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 г сливочного масла, 70 г свежевыжатого лимонного сока, 120 г сахара, 4 желтка, 1 щепотка соли, ваниль, 1 ч. л. цедры лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Масло растопить в сотейнике, выключить огонь. Добавить в сотейник сок лимона, сахар, соль, ваниль и желтки. Все перемешать венчиком до однородности. Теперь включить огонь и довести смесь до кипения. Сразу снять с огня и продолжать помешивать еще 1—2 минуты, чтобы от горячего сотейника крем не переварился. Добавить цедру. Переложить курд в холодную чистую миску или в креманки и остудить. Если вы используете курд как соус к оладьям или блинам, то можно подавать его в теплом виде. То, насколько крем будет кислым или сладким, зависит от лимонов, которые используются для его приготовления. Хранится такой крем 1—2 суток, так как в нем присутствуют желтки.

Десерт конде в стаканчике с абрикосами и малиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г круглозерного риса, 600 мл молока, ваниль, 60 г сахарной пудры, 50 г сахара, 25 г сливочного масла, 8 абрикосов (можно взять 4 персика), 350 г малины, 300 мл сливок для взбивания, 100 мл ликера амаретто

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Положить рис в кастрюлю с толстым дном, залить молоком и добавить ваниль. Вскипятить, постоянно помешивая. Уменьшить огонь до самого слабого, накрыть кастрюлю крышкой

и варить на слабом огне примерно 40 минут, часто помешивая, пока масса не станет густой. Добавить сахарную пудру. Приготовленный рисовый пудинг охладить до комнатной температуры. Взбить сливки с 50 мл амаретто и смешать с пудингом. Абрикосы (или персики) освободить от косточек и нарезать на четвертинки. В сковороде растопить масло, добавить сахар, затем положить абрикосы. Добавить 50 мл амаретто и припустить в течение 1—2 минут. Оставить остывать. Добавить свежую малину. Уложить слоями рис и фрукты в вазочки или креманки. Особенно вкусен конде, если поставить его в морозильную камеру, а за полчаса до подачи вынуть и дать немного оттаять.

Сорбе из клубники

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г клубники, 1 ст. л. крахмала, 300 г натурального йогурта, 50 мл нежирных сливок, мед по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ягоды клубники разрезать пополам, выложить в форму для запекания и сверху просеять крахмал. Ягоды отправить в духовку, разогретую до 180 °С, на 15—20 минут, периодически помешивая их лопаткой. Ягоды охладить, переложить в чашу блендера, добавить мед по вкусу и перебить. В клубничную массу влить натуральный йогурт и сливки, снова взбить. Клубничное сорбе переложить в герметичный контейнер и отправить в холодильник на 2—3 часа. Когда масса слегка застынет, ее можно подавать в виде мягких шариков, украсив свежими ягодами.

Банановый десерт с мороженым и сливками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2—3 банана, 200—300 г пломбира, 70 г карамельного или шоколадного соуса, 200 мл сливок (жирностью 33—35 %), 25 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бананы очистить и нарезать кружочками или ломтиками толщиной около 0,5 см. В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить бананы с двух сторон. Взбить сливки до пышности. На дно вазочки для мороженого уложить несколько кусочков горячих обжаренных бананов, затем полить карамельным соусом, сразу же положить на бананы пару шариков мороженого, сверху отсадить из кондитерского мешка взбитые сливки. Украсить карамелью и, по желанию, шоколадной стружкой. Подавать тотчас же.

Торт-мороженое

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г песочного шоколадного печенья (подойдет «Орео»), 480 мл сливок (жирностью 33—35 %), 380 г вареного сгущенного молока, 80 г темного шоколада (содержание какао 60—70 %)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растопить шоколад. Подогреть 80 мл сливок и смешать с растопленным шоколадом. Соединить 400 мл сливок с 300 г вареного сгущенного молока и взбить миксером на максимальной скорости до пышности. На дно формы, застеленной пищевой пленкой, выложить слой печенья. Сверху распределить половину взбитых сливок со сгущенным молоком. Небольшими порциями выложить половину оставшегося вареного сгущенного молока и половину шоколадно-сливочной массы. Последовательность повторить еще раз. По поверхности торта провести зубочисткой, формируя красивые разводы. Убрать торт в морозильную камеру на несколько часов, до полного застывания. Извлечь торт из формы и подавать сразу же. Как любое мороженое, он тает при комнатной температуре.

Десерт «Аляска»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г пломбира, 4 шт. песочного печенья

Для соуса: 100 г варенья из ежевики или любого другого, 10 г кукурузного крахмала, 50 мл холодной воды

Для меренги: 3 яичных белка, 200 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить соус. Воду смешать с крахмалом. Затем соединить в сотейнике варенье и смешанный с водой крахмал, довести до кипения и варить, постоянно помешивая, 2—3 минуты. На печенье нанести слой ягодного соуса толщиной примерно 0,5 см. Мороженое выложить в миску, слегка размять и смешать с оставшимся ягодным соусом. Не давать мороженому полностью растаять. Выложить мороженое в силиконовые формочки и прикрыть печеньем, уложив его ягодным слоем вниз. Убрать в морозильную камеру до полного замерзания мороженого в формочках. Для меренги смешать белки с сахаром в чистой огнеупорной миске. В кастрюльке довести до кипения 1 стакан воды, установить миску с белковой массой над кипящей водой и взбивать до растворения сахара. Важно следить за тем, чтобы белки не свернулись от сильного нагрева (если у вас есть кухонный термометр, то температура белковой смеси не должна превышать 60 °С). Снять миску с водяной бани и продолжать взбивать белки уже миксером на высокой скорости до образования плотной глянцевой меренги. На это может уйти от

5 до 10 минут. Для подачи достать из морозилки мороженое с печеньем, выложить его на десертную тарелку печеньем вниз и покрыть мороженое меренгой. Обжечь меренгу горелкой и подавать. Если нет горелки, то можно обжечь меренгу под грилем или с помощью зажигалки. Можно вообще подать десерт необожженным, все равно будет очень вкусно.

Праздничный желейный торт с вишней и маком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для основы: 100 г орехов, 50 г кураги или фиников, 50 г овсяных хлопьев

Для вишневого желе: 100 г вишни, 5 г желатина, 100 мл воды, 50 г меда

Для молочного желе: 300 г мягкого творога, 400 мл молока, 15 г желатина, 15 г мака, 50 г меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для основы сухофрукты замочить на 10 минут, отжать, поместить в чашу блендера, добавить овсяные хлопья и жареные орехи, перебить все до однородности. Дно формы для чизкейка выстелить пергаментной бумагой или пищевой пленкой, выложить массу из сухофруктов, утрамбовать основу. Форму отправить в холодильник на 20 минут. Для желе желатин залить несколькими столовыми ложками воды, оставить на 10 минут. Вишни без косточек положить в сотейник, залить водой, поставить на медленный огонь. Добавить набухший желатин и распустить его. Смесь охладить, добавить мед. Вишневое желе перелить в маленькую форму и отправить в морозильную камеру. Для молочного желе молоко подогреть в сотейнике, добавить набухший желатин и распустить его. Творог с медом перебить блендером, постепенно влить остывшую молочно-желейную смесь и добавить мак. Все тщательно перемешать. Из морозилки достать вишневое желе, извлечь его из формы и уложить на основу для торта. Залить молочно-маковым желейным слоем и отправить в холодильник на 4—5 часов, до полного застывания. Готовый желейный торт аккуратно вынуть из формы и нарезать на порционные кусочки.

Клубничное желе с творожным кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г клубники, 200 мл воды, 15 г желатина, мед по вкусу

Для творожного крема: 300 г мягкого творога, 100 мл сливок, 50 г меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ягоды клубники разрезать пополам, положить в сотейник,

залить водой и прогреть на медленном огне. Желатин залить несколькими столовыми ложками воды, оставить на 10 минут, после чего добавить в сотейник к клубнике. Распустить желатин, постоянно помешивая и не доводя до кипения. Охлажденную клубничную смесь подсластить медом по вкусу, разложить по стеклянным бокалам или креманкам и отправить в холодильник. Для крема соединить творог, сливки, мед и тщательно перебить блендером. Творожный крем выложить на застывшее клубничное желе с помощью кондитерского мешка. Подавать, украсив свежими ягодами.

Творожный десерт с клубникой и базиликом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г клубники, 300 г мягкого творога, 50 г натурального йогурта, мед по вкусу, несколько листиков базилика, 1 ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог смешать с йогуртом и медом, перебить блендером до однородного состояния. Клубнику нарезать на половинки или четвертинки, сбрызнуть лимонным соком. Выложить нарезанные ягоды на раскаленную сковороду и немного припустить. Затем охладить и добавить мед по вкусу. Сверху посыпать мелко нарезанным базиликом. В красивые стеклянные бокалы или креманки разложить творожный крем, чередуя его с ягодами в сиропе. Украсить десерт свежей клубникой и листиками зеленого базилика.

Творожные сырки в глазури

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г творога (жирность 9 %), 100 г сливочного масла комнатной температуры, 150 г сахара, ваниль

Для глазури: 100 г темного шоколада, 50 мл рафинированного растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить сливочное масло с сахаром и ванилью до побеления, добавить творог и взбить до однородности. Разложить массу по силиконовым формочкам или сформовать брусочки руками, выложить на доску или тарелку и убрать в морозильную камеру на несколько часов. Растопить шоколад в СВЧ-печи или на водяной бане и смешать с растительным маслом. Подмороженные сырки насадить на шпажки или зубочистки и обмакнуть в шоколад. До подачи убрать в холодильник.

Шоколадные творожные сырки с клубникой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г творога (жирность 9 %), 100 г сливочного масла комнатной температуры, 150 г сахара, 50 г какао-порошка, песочное печенье, ваниль

Для ягодного соуса: 100 г клубничного варенья, 10 г крахмала, 30 мл воды

Для глазури: 100 г темного шоколада, 50 мл рафинированного растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить ягодный соус. В сотейнике смешать воду с крахмалом. Добавить варенье, довести до кипения и варить, постоянно помешивая, 2—3 минуты. На печенье нанести слой ягодного соуса толщиной примерно 0,5 см. Взбить сливочное масло с сахаром и ванилью до побеления, добавить творог, просеянное какао и еще раз взбить до однородности. Разложить творожную массу по силиконовым формочкам и накрыть печеньем ягодной начинкой внутрь. Или сформовать шарики руками и разложить на печенье сверху, немного прижав. Убрать в морозильную камеру на несколько часов. Растопить шоколад в СВЧ-печи или на водяной бане и смешать с растительным маслом. Насадить подмороженные сырки на шпажки или зубочистки и обмакнуть в шоколад. До подачи убрать в холодильник.

Овсяно-творожный торт-суфле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яйца, 150 мл кефира, 50 г овсяных хлопьев, 25 г кокосовой стружки, 20 г мака, 4—5 фиников

Для творожного слоя: 200 г мягкого творога, 100 г черники, 15 г желатина, мед по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овсяные хлопья и кокосовую стружку измельчить в блендере до состояния муки. Финики освободить от косточек, замочить, отжать, затем пюрировать. Отделить белки от желтков. Желтки смешать с кефиром, добавить муку из овсяных хлопьев и кокосовой стружки, финиковое пюре и мак, хорошо перемешать. Белки взбить до крепких пиков, аккуратно ввести в массу, перемешивая лопаткой сверху-вниз. Форму выстелить пергаментной бумагой, выложить полученную массу. Выпекать корж в духовке при 180 °С около 30—40 минут. Готовый корж остудить и при желании пропитать медом, разведенным теплой водой. Ягоды и творог взбить блендером. Желатин залить несколькими ложками воды, оставить на 10 минут, затем прогреть до его полного растворения и ввести в творожную массу.

Добавить мед по вкусу. Творожную массу выложить в форму поверх остывшей овсяной основы. Отправить торт в холодильник до полного застывания.

Ягодный чизкейк без выпекания

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для основы: 100 г орехов, 70 г фиников без косточки, 50 г овсяных хлопьев

Для творожного слоя: 300 мл молока, 400 г творога, 200 г ягод (смородины, малины или клубники), 20 г желатина, 50 г меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для основы финики залить водой, оставить на 10 минут. Орехи подсушить на сухой сковороде или в духовке. В чашу блендера засыпать овсянку, орехи и отжатые финики без косточек. Перебить до однородной массы. Дно формы для чизкейка застелить пергаментной бумагой или пищевой пленкой, выложить полученную массу, утрамбовать. Поставить в холодильник на 20 минут. Творог с ягодами и медом перебить блендером. Желатин залить несколькими столовыми ложками молока и оставить на 10 минут набухать. Оставшееся молоко налить в сотейник, немного подогреть, добавить набухший желатин и распустить его, не доводя до кипения. Молочную смесь охладить до комнатной температуры и небольшими порциями ввести в творожную массу, взбивая ее блендером. Основу достать из холодильника, вылить на нее творожно-молочную смесь. Чизкейк снова поставить в холодильник примерно на 4 часа. Перед подачей десерт украсить любыми ягодами и мятой.

Творожный торт с ежевикой и смородиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для основы: 100 г сливочного масла, 300 г овсяного печенья

Для творожно-ягодного слоя: 500 г творога, 300 мл сливок (жирностью 33—35 %), 250 г пюре из черной смородины и ежевики, 250 г сахара, 20 г желатина, ваниль, ягоды смородины и ежевики для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растопить сливочное масло и смешать с измельченным в крошку печеньем. Дно формы выстелить пергаментом, выложить песочную основу, утрамбовать. Для того чтобы впоследствии было легче вынимать торт из формы, проложить бортик либо пергаментом, либо пленкой. Убрать форму с основой в холодильник. Желатин замочить в 120 мл холодной воды, дать ему набухнуть в течение 10 минут, затем подогреть до полного

растворения крупинок. В миске соединить ягодное пюре с сахаром и прогреть до растворения сахара. Добавить половину желатиновой массы, перемешать. Творог взбить блендером или протереть через сито, добавить ваниль и оставшуюся желатиновую массу. Аккуратно вмешать в творожную массу взбитые сливки. Творожную массу выложить на основу из печенья, разровнять. Сверху распределить ягодную массу. Убрать творожный торт в холодильник на ночь. Подавать, украсив ягодами.

Тирамису в бокале

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для печенья савоярди: 3 яйца, 120 г рисовой муки

Для пропитки: 1 ч. л. кофе

Для творожного слоя: 300 г творога, 50 мл нежирных сливок, 1/2 ч. л. ванильного сахара, подсластитель стевия или мед по вкусу

Для оформления: 1 ст. л. какао

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отделить белки от желтков. Взбить белки до устойчивых пиков, аккуратно соединить с желтками. В получившуюся воздушную массу добавить просеянную муку и с помощью лопатки движениями сверху-вниз осторожно перемешать. Полученное тесто выложить в кондитерский мешок и отсадить печенье савоярди на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекать в духовке при 180 °С в течение 8—10 минут. Когда савоярди остынут, снять их с пергамента. Для пропитки заварить крепкий кофе, остудить. Холодные сливки хорошо взбить. Соединить с творогом, добавить ванильный сахар, подсластить медом или стевией по вкусу, тщательно взбить все вместе. Подготовить для тирамису стеклянные бокалы или креманки. Савоярди обмакнуть в кофе и разложить в креманки, чередуя со слоями творожного крема. Десерт посыпать какао.

Чизкейк ванильный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для основы: 75 г сливочного масла, 200 г песочного печенья

Для сливочного слоя: 450 г сливочного сыра (типа филадельфи), 100 мл сливок (жирностью 33—35 %), 100 мл молока, 150 г сахара, цедра и сок 1 лимона, 10 г желатина, ягоды для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растопить сливочное масло и смешать с измельченным в крошку печеньем. Дно формы выстелить пергаментом,

выложить песочную основу, разровнять и утрамбовать. Для того чтобы впоследствии было легче вынимать чизкейк из формы, проложить бортик пергаментом либо пленкой. Убрать форму с основой в холодильник. Желатин замочить в 60 мл холодной воды, дать ему набухнуть в течение 10 минут. Затем подогреть до полного растворения гранул. Сливочный сыр перемешать до гладкости. Добавить молоко, сахар, цедру и сок лимона, тщательно перемешать. Ввести желатиновую массу и еще раз хорошо перемешать. В последнюю очередь добавить взбитые сливки. Выложить массу на песочную основу и убрать чизкейк в холодильник на 3—4 часа. Перед подачей достать чизкейк из формы и украсить ягодами.

Шоколадное печенье «Орео» с творожным кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

40 г цельнозерновой муки, 40 г рисовой муки, 1 ст. л. какао, 1/2 ч. л. соды, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 50 мл молока, подсластитель стевия (по желанию), щепотка соли

Для крема: 150 г мягкого творога, 50 г сливочного сыра, 1/2 ч. л. ванилина, мед по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Белок отделить от желтка, добавить стевию, взбить до стойких пиков. Соединить два вида муки с какао и содой. Желток немного взбить с молоком и сметаной, всыпать сухие ингредиенты, перемешать. Аккуратно ввести взбитые белки, перемешивая лопаткой движениями сверху-вниз. Переложить массу в кондитерский мешок и отсадить круглое печенье на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 8—10 минут. Когда печенье остынет, снять его с пергамента. Для крема смешать все необходимые ингредиенты и перебить их с помощью блендера. Печенье смазать кремом и соединить попарно. По желанию можно украсить растопленным темным шоколадом.

Творожные колечки с маком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога, 2 яйца, 5—6 ст. л. рисовой муки, 1 ч. л. мака, подсластитель стевия (по желанию), щепотка соли

Для джема: 200 г малины, 1/2 ст. л. семян чиа, 1 ст. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растереть творог с 1 яйцом. Просеять рисовую муку, добавить стевию и щепотку соли. Ввести творожную массу и замесить тесто (оно должно быть липким). Разделить его на несколько частей. Из каждой сформовать влажными руками колечки и выложить на

противень, застеленный пергаментной бумагой. Колечки смазать взбитым яйцом, посыпать маком и запекать в разогретой до 180 °С духовке 15—20 минут. Готовые колечки остудить и снять с пергамента. Для джема малину протереть через сито или измельчить блендером, добавить мед и семена чиа, перемешать. Готовые колечки подавать с джемом.

Порционный чизкейк «Моккачино»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для основы: 75 г сливочного масла, 200 г песочного печенья, 1 ч. л. растворимого кофе

Для сливочного слоя: 400 г сливочного сыра (типа филаделфши), 100 мл сливок (жирностью 33—35 %), 75 мл молока, 100 г молочного шоколада, 2 ч. л. растворимого кофе, 100 г сахара, 10 г желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растопить сливочное масло и смешать с измельченным в крошку печеньем и кофе. Разложить массу на дно порционных формочек, утрамбовать. Желатин замочить в 60 мл холодной воды, дать ему набухнуть в течение 10 минут, затем подогреть до полного растворения крупинок. Молоко соединить с сахаром и растворимым кофе, довести до кипения. Добавить кусочки шоколада, перемешать до однородности. Сливочный сыр хорошо перемешать, чтобы не было комочков, добавить молочно-шоколадную смесь, тщательно перемешать. Ввести желатиновую массу и еще раз все хорошо перемешать. В последнюю очередь вмешать 100 мл взбитых сливок. Выложить сливочную массу на основу из печенья и убрать чизкейки в холодильник на 3—4 часа.

Ленивый «Наполеон»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г готового печенья «Слоеные ушки»

Для заварного крема: 450 мл молока, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сахара, 10 г ванильного сахара, 35 г кукурузного крахмала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко довести до кипения, добавить ванильный сахар. Смешать в миске яйца, сахар и кукурузный крахмал. Влить немного горячего молока, тщательно перемешать и переложить смесь в сотейник с горячим молоком. Перемешать до однородности, поставить на медленный огонь и довести до кипения, постоянно помешивая венчиком. Проварить около 3 минут, до загустения. Снять сотейник с огня. Ввести по частям сливочное масло, вымешивая до однородности. Крем остудить

в холодильнике и хорошо взбить. Несколько штук печенья измельчить в крошку для обсыпки торта. На подложку для торта выложить первый слой печенья. Чтобы заполнить все пустоты, можно поломать печенье под нужный размер. Покрыть печенье кремом. Выложить следующий слой печенья, заполнить все просветы, покрыть кремом. Таким образом собрать весь торт. Бока и верх смазать оставшимся кремом и посыпать крошкой из печенья. Поставить торт в холодильник для пропитки на несколько часов.

Бисквитный торт с крем-чизом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 бисквитных рулета с клубничной начинкой (по 170—200 г каждый)

Для крем-чиза: 100 мл сливок (жирностью 35 %), 100 г сливочного сыра (типа филаделфии), 100 г сахарной пудры

Для начинки: 150 г клубники

Для оформления: 150 г сливочного масла, 200 г сливочного сыра, 100 г сахарной пудры, 150 г клубники, несколько листиков мяты, зерна граната

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для приготовления крем-чиза холодные сливки взбить до пышности. Холодный сливочный сыр смешать с сахарной пудрой. Добавить взбитые сливки и хорошо взбить миксером в плотную массу. Дно и стенки разъемной формы для торта выстелить пленкой. Рулеты нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см. Для начинки клубнику нарезать кусочками. Уложить на дно формы слой нарезанных рулетиков, сверху распределить половину сливочного крема и уложить половину нарезанной клубники. Сформировать второй слой из ломтиков рулета, выложить оставшийся сливочный крем и нарезанную клубнику. Уложить третий слой бисквитных рулетиков. Убрать торт в холодильник. Приготовить крем для покрытия. Все ингредиенты для этого крема должны быть комнатной температуры. Взбить масло до пышности. Сливочный сыр смешать с сахарной пудрой, добавить порциями в масло, взбить в пышную массу. Достать торт из холодильника, нанести крем на верх и бока, разровнять с помощью шпателя. Убрать торт в холодильник на ночь. Перед подачей украсить целыми ягодами клубники, листиками мяты и зернами граната.

Бисквитный торт с зефиром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 готовых бисквитных коржа или 500 г бисквитного печенья,

300 г зефира

Для сливочного крема: 300 мл сливок (жирностью 35 %),
200 г сгущенного молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для крема соединить сливки со сгущенным молоком и взбить до пышности. Бисквитное печенье разломать на кусочки. Половину печенья уложить в разъемную форму для торта (или можно использовать 1 целый бисквитный корж). Сверху распределить 1/3 крема. Зефир нарезать маленькими кусочками, уложить поверх крема. Сверху распределить еще 1/3 крема и уложить оставшееся бисквитное печенье (или бисквитный корж), слегка прижать. Оставшимся кремом смазать бока и верх торта. Поставить в холодильник для пропитки на 2—3 часа.

Вафельный торт с грильяжным кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 упаковка готовых вафельных коржей

Для крема: 100 г сахара, 200 г сливочного масла,
100 г молочного шоколада, 100 г фундука

Для шоколадной глазури: 75 г темного шоколада,
75 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для грильяжа сахар растопить в сковороде. Когда он станет светло-желтого цвета, всыпать молотые орехи, перемешать. Выложить массу на силиконовый коврик или на доску, застеленную промасленной фольгой. Дать грильяжу остыть. Затем измельчить его, прокатав по нему скалкой. Шоколад растопить на водяной бане, остудить, добавить измельченный грильяж. Масло комнатной температуры взбить в пышную светлую массу. Порциями ввести шоколадно-грильяжную пасту, хорошо взбить. Промазать кремом вафельные коржи, уложить их один на другой. Поставить торт в холодильник на 1—2 часа. Для глазури растопить шоколад и масло, сразу полить торт. Глазурь можно разровнять шпателем или лопаткой.

Вафельный торт «Для дружной компании»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 упаковка готовых вафельных коржей

Для крема: 200 г сливочного масла, 380 г (1 банка) вареного сгущенного молока

Для оформления: 100 г молотых орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Масло комнатной температуры взбить в пышную светлую массу. Ввести порциями вареное сгущенное молоко, не прекращая

взбивание. Промазать кремом вафельные коржи, уложить их один на другой. Оставшимся кремом смазать бока и верх торта, посыпать молотыми орехами. Поставить торт в холодильник на 1—2 часа.

Заварная шоколадная колбаска

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г сливочного масла, 180 г сахара, 40 г какао, 75 мл молока, 1 яйцо, 300—400 г песочного печенья, 1 стакан грецких орехов (или любых других)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюльке растопить сливочное масло, влить молоко, добавить какао и половину сахара, перемешать. В миске соединить яйцо и оставшийся сахар, перемешать до однородности. Влить немного горячей молочной смеси, хорошо перемешать. Соединить массу с остальной молочной смесью. Поставить кастрюльку на слабый огонь и нагревать смесь, постоянно помешивая, около 5 минут. Снять с огня. Печенье разломать на кусочки. Обжаренные орехи измельчить. Соединить заварной крем, печенье и орехи, хорошо перемешать. Сформовать из массы колбаску, завернуть в пищевую пленку. Положить в холодильник на ночь. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Вафельно-грильяжное печенье

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 вафельных листа, 270 г сахара, 100 г абрикосового пюре, 100 г яблочного пюре, 170 г грецких орехов (или миндаля), 1 г лимонной кислоты (на кончике ножа)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать в широком сотейнике сахар и оба вида пюре, довести до кипения и варить на медленном огне, постоянно помешивая, до загустения (примерно 15—20 минут). Если есть кулинарный термометр, то массу нужно нагреть до 110—112 °C. Всыпать во фруктовую массу измельченные обжаренные орехи, перемешать. Грильяжную массу выложить на один вафельный лист, распределить равномерным слоем, накрыть вторым вафельным листом и хорошо прижать. Оставить на ночь при комнатной температуре. Затем нарезать на квадратики.

Шоколадная колбаска с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока, 100 г молочного или темного шоколада, 300—400 г песочного

печенья, 1 стакан грецких орехов (или любых других)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шоколад растопить. Сгущенное молоко подогреть. Соединить шоколад со сгущенкой и перемешать до однородности. Масло комнатной температуры взбить в пышную светлую массу. Ввести порциями шоколадную массу, не прекращая взбивание. Печенье разломать на кусочки. Обжаренные орехи измельчить. Соединить крем, печенье и орехи, хорошо перемешать. Сформовать из массы колбаску, завернуть в пищевую пленку. Положить в холодильник на ночь. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Сладкий стол для самых маленьких

Сырники со сметаной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г творога, 1/2 желтка, 1 1/2 ч. л. сливочного масла, 1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. муки, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. панировочных сухарей, сливочное масло для жарки, сметана для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито. Сливочное масло растереть с желтком и сахаром. Добавить муку и сметану, хорошо перемешать. Полученную массу соединить с творогом и взбить. Сформовать сырники, обвалять в панировочных сухарях и обжарить на растопленном сливочном масле. Готовые сырники выложить на блюдо и полить сметаной.

Творожно-овсяные сырники в пароварке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 г творога, 1 ст. л. овсяных хлопьев, 1/2 яйца, 1 1/2 ст. л. муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито, добавить яйцо, овсяные хлопья и муку. Все тщательно перемешать. Из полученной массы скатать небольшие шарики и слегка их приплюснуть. Сырники уложить на сито пароварки и готовить в течение 15 минут.

Сырники с манкой без муки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога, 3 ст. л. манной крупы, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1/3 пакетика ванильного сахара, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В протертый творог добавить манную крупу, ванильный сахар и соль. Взбить яйцо с сахаром. Соединить с творожной смесью, перемешать. Накрыть миску пленкой, оставить на 30 минут, чтобы манка успела разбухнуть и тесто стало однородным. Сформовать сырники, запанировать их в манке. Жарить сырники на подсолнечном масле с обеих сторон.

Сырники с ягодным сиропом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г творога, 1 яблоко среднего размера, 1 яйцо, 3 ч. л. сахара, 3 ч. л. муки, сливочное масло для жарки, сметана или ягодный сироп для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоко вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, смешать с яйцом. Творог протереть через сито и растереть с сахаром. Добавить яблочную массу и муку, хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать сырники, обвалять их в муке и обжарить на растопленном сливочном масле. Готовые сырники выложить на блюдо и полить сметаной или ягодным сиропом.

Фруктовый салат с творогом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

80 г яблок, 80 г груш, 50 г бананов, 100 г творога

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито, добавить бананы, тщательно взбить в однородную массу. Яблоки и груши вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками или натереть на терке. Фрукты выложить в салатник, сверху распределить творожно-банановую массу.

Творожно-апельсиновая запеканка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г творога, 1 апельсин, 3 ст. л. манной крупы, 11/2 ст. л. крахмала, 50 г сливочного масла, 100 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чаше блендера смешать творог, сливочное масло, манную крупу и половину порции сахара и крахмала. Выложить творожную массу в форму для кекса, предварительно выстелив ее пергаментной бумагой. В блендере взбить до однородной массы мякоть апельсина без косточек, оставшуюся часть сахара и крахмала. Получившуюся массу вылить в форму поверх творожного слоя. Запекать в духовке при температуре 180 °C около 45 минут. Запеканку остудить до комнатной температуры, вынуть из формы, нарезать кусочками и подавать.

Творожно-тыквенная запеканка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г тыквы, 150 г творога, 2 ст. л. манной крупы, 1 яйцо, 11/2 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тыкву вымыть, очистить, удалить семена, нарезать ее на крупные куски, уложить на противень, накрыть фольгой и запекать в духовке при температуре 180 °C около 40 минут. Затем остудить и измельчить с помощью блендера. Добавить в пюре половину порции сахара, манной крупы и яиц, перемешать. Оставшиеся продукты добавить к протертому творогу. Тыквенную и творожную массы выложить в силиконовую

форму чередующимися слоями. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 50 минут.

Творожный торт с фруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

11/2 ч. л. муки, 1 яйцо, 30 г фруктозы или сахара, 1/4 пакетика ванильного сахара

Для крема: 200 г творога, 15 г фруктозы или сахара

Для оформления: любые фрукты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить желток с половиной порции фруктозы или сахара. Маленькими порциями всыпать муку и ванильный сахар. Отдельно взбить белок с оставшейся фруктозой, аккуратно ввести в тесто. Выложить тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или манкой. Выпекать в разогретой духовке 20—25 минут. Остудить. Приготовить творожный крем: взбить протертый творог с фруктозой (или сахаром). Остывший бисквит разрезать на 2 коржа, промазать их творожным кремом и уложить один на другой. Торт украсить фруктами.

Творожно-банановое суфле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога, 1 банан, 2 ст. л. манной крупы, 1 яйцо, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйцо взбить с солью и сахаром в пышную пену. Творог и банан измельчить с помощью блендера в однородную массу. Добавить манку и ванильный сахар, перемешать. Ввести яичную массу, перемешать. Выложить массу в формочки, смазанные сливочным маслом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 15 минут. Дать немного остыть и вынуть из формочек. Подавать суфле теплым со сметаной или вареньем.

Творожно-персиковое бланманже

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога, 1 персик, 100 г сметаны, 50 мл молока, 25 г сахара, 7 г желатина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито. Добавить сметану, сахар, хорошо взбить с помощью блендера или миксера. Желатин замочить в половине порции теплого молока на 15 минут. Оставшееся молоко нагреть, добавить набухший желатин, перемешать до растворения гранул. Желатиновую смесь соединить с творожной массой. Добавить мелко нарезанные

персики, перемешать. Разложить массу в формочки и поставить в холодильник на 3—4 часа. Затем достать из формочек и положить на тарелку.

Сырники с тыквой в духовке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г творога, 100 г мякоти тыквы, 100 г муки, 1/2 яйца, 20 г сахара, 25 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйцо с сахаром. Добавить в смесь протертый через сито творог и просеянную муку, хорошо перемешать. Тыквенную мякоть натереть на мелкой терке, добавить к творожной смеси, перемешать. Сформовать сырники, слегка обвалять их в муке и выложить на противень, смазанный сливочным маслом. Выпекать в духовке при температуре 200 °С до зарумянивания.

Творожный десерт с печеньем и фруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г сухого творога, 3 абрикоса, 1/4 стакана вишни, 200 г песочного печенья, 100 г сливочного масла, 30 г сахара, 1/4 пакета ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог дважды протереть через сито или взбить блендером. Сливочное масло комнатной температуры соединить с сахаром, взбить миксером в пышную массу. Продолжая взбивать, добавить творог и ванильный сахар. Печенье поломать на мелкие кусочки. Фрукты нарезать или измельчить с помощью блендера. Творожную массу перемешать с печеньем и фруктами. Формочку выстелить пищевой пленкой, выложить массу, накрыть пленкой и установить сверху пресс. Поставить в холодильник на ночь. Перед подачей вынуть из формы и нарезать на порции.

Творожный десерт с клубникой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога, 300 г клубники, 1/4 стакана сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

По отдельности протереть через сито творог и клубнику. Творог растереть с сахаром, добавить протертую клубнику, тщательно перемешать. Творожную массу выложить в маленькие формочки, присыпать сахаром. Запекать в разогретой духовке 15 минут, чтобы сахар сверху растаял и запекся.

Пудинг из творога и слив

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г слив без косточек, 150 г творога, 1 ст. л. сахара, третья цедра 1/4 лимона, 1/2 яйца, 1 ст. л. оливкового масла, сливочное масло и панировочные сухари для формы, сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливы нарезать дольками, посыпать сахаром и припустить 10 минут. Охладить, протереть через сито. Взбить яйцо с оливковым маслом и цедрой лимона. Добавить сливовое пюре и протертый творог, перемешать. Форму смазать растопленным сливочным маслом и посыпать сухарями, выложить творожную массу. Выпекать пудинг в духовке при 200 °С до золотистого цвета. При подаче посыпать сахарной пудрой.

Творожные конвертики с джемом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г творога, 50 г муки, 2 ст. л. сливочного масла, щепотка разрыхлителя, щепотка соли, яблочный джем для начинки, яйцо для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку растереть со сливочным маслом, добавить разрыхлитель и соль. Ввести протертый творог, замесить тесто. Оно должно получиться не слишком плотным. Раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать квадратиками. На каждый положить немного яблочного джема, свернуть треугольником и уложить на противень, выстеленный промасленным пергаментом. Конвертики смазать яйцом. Выпекать в разогретой духовке около 25—30 минут.

Творожно-яблочный пудинг в пароварке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

80 г творога, 100 г яблок, 1/2 яйца, 20 г сахара, 15 г сухарей, 6 г масла, 25 г сиропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито, добавить желток, сахар и молотые сухари. Яблоки очистить, натереть на терке, соединить с творожной массой. Ввести взбитый в пену белок, аккуратно перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, накрыть промасленной бумагой и готовить на пару около 45 минут. Готовый пудинг достать из формы и полить ягодным сиропом.

Яблоки, фаршированные творогом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г яблок, 30 г творога, 4 г манной крупы, 1/2 желтка,

10 г сахара, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Протертый творог смешать с манной крупой, желтком и сахаром. С крупного яблока срезать верхушку и вырезать сердцевину. Углубление заполнить творожной массой и запекать яблоко в разогретой духовке 30—40 минут. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Запеченные яблоки с творогом и изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 яблока, 150 г творога, 1 ч. л. изюма, 2 шт. кураги, 3 грецких ореха, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Протертый творог растереть с сахаром, добавить изюм, измельченную курагу и молотые орехи. У вымытых яблок срезать верхушки, удалить сердцевину. Наполнить яблоки творожной начинкой и запекать в разогретой духовке 30—40 минут.

Ленивые вареники с яблоками и корицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г творога, 1 яблоко, 3 ст. л. муки, 1/2 яйца, 1 ст. л. сахара, щепотка соли, щепотка корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито, добавить яйцо, сахар, соль, корицу и муку, перемешать. Яблоко очистить от кожуры, натереть на терке, добавить в творожную массу, хорошо перемешать. Если тесто получится слишком жидким, добавить еще муки. Вскипятить воду. Смоченной в холодной воде ложкой набирать тесто и опускать в кипящую воду. Варить вареники, пока не всплывут. Подавать со сметаной или вареньем.

Манный пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст. л. манной крупы, 1/2 стакана молока, 2/3 стакана воды, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. сливочного масла, 1/2 яйца, щепотка соли, сливочное масло и панировочные сухари для формы, 3 ст. л. фруктового сиропа для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко соединить с водой, добавить щепотку соли, довести до кипения. Непрерывно помешивая, всыпать тонкой струйкой манную крупу. Варить на слабом огне 20 минут, часто помешивая. Добавить сахар, проварить еще несколько минут. Снять с огня, остудить. Добавить сливочное масло и желток, перемешать. Ввести взбитый белок. Полученную массу

переложить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать в духовке 30 минут. При подаче полить фруктовым сиропом.

Манно-яблочный пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2/3 ст. л. манной крупы, 1/2 яблока, 3/4 стакана молока, 1/2 яйца, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. сливочного масла, 1/2 ст. л. варенья

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сварить на молоке полувязкую манную кашу. Немного остудить. Сырой желток растереть с сахаром. Очищенное яблоко натереть на терке. Добавить в манную кашу тертое яблоко и желтковую массу, перемешать. Ввести взбитый белок. Положить массу в смазанную сливочным маслом форму. Выпекать в духовке 30 минут. Готовый пудинг полить вареньем.

Яблочный пудинг с манной крупой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 яблоко, 10 г манной крупы, 1/2 яйца, 10 г сахара, ванилин на кончике ножа, сливочное масло для формы, сахарная пудра для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоко запечь в духовке до мягкости, протереть через сито. Добавить манную крупу и ванилин, перемешать. Яйцо взбить с сахаром, соединить с яблочной массой, перемешать. Форму смазать маслом, выложить яблочную массу, сверху сбрызнуть растопленным маслом. Запекать в духовке 25 минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Маннй пудинг с грушей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ч. л. манной крупы, 100 мл молока, 1/2 яйца, 2 ст. л. сливочного масла, 1/2 груши, 1/2 ст. л. сахара, щепотка соли, 1 ч. л. сухарей, 1 ст. л. фруктового сиропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кипящее молоко, непрерывно помешивая, всыпать тонкой струйкой манную крупу, добавить соль и варить до загустения. Затем накрыть кастрюлю крышкой и поставить на водяную баню на 20—25 минут. Немного охладить кашу, добавить желток, сливочное масло, тщательно перемешать. Белок взбить в крепкую пену, ввести в кашу, осторожно перемешать. Грушу очистить, натереть на крупной терке, посыпать сахаром и слегка потушить на слабом огне. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать сухарями. Выложить половину каши, распределить грушевое пюре

и накрыть оставшейся кашей. Поверхность пудинга разровнять, смазать маслом. Выпекать в разогретой духовке до образования румяной корочки. При подаче на стол полить фруктовым сиропом.

Ягодный мусс на манной крупе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1/2 стакана свежих или замороженных ягод, 1 ст. л. манной крупы, 1 стакан воды, 1 ч. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ягоды перебрать, промыть, размять вилкой и отжать сок. Ягодные выжимки залить горячей водой и кипятить 5—7 минут. Отвар процедить, выжимки хорошо отжать. Ягодный отвар довести до кипения, добавить сахар и, непрерывно помешивая, всыпать тонкой струйкой манную крупу. Сварить густую кашу. Немного ее охладить, влить ягодный сок и взбить до получения густой пышной массы – объем должен увеличиться в 2 раза. Готовый мусс разложить в формочки и поставить в холодильник до застывания.

Мусс из ревеня с манной крупой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г ревеня, 1/4 стакана манной крупы, 1 1/4 стакана воды, 1/2 стакана сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Черешки ревеня хорошо промыть, очистить, мелко нарезать, смешать с сахаром, залить водой и варить в течение 5 минут. Затем вместе с отваром протереть через мелкое металлическое сито. Смесь поставить на огонь, довести до кипения. Непрерывно помешивая, всыпать тонкой струйкой манную крупу и сварить густую кашу. Дать ей немного остыть, а затем взбить миксером в пышную массу. Разложить мусс в формочки и поставить в холодильник на 1 час.

Манное суфле в пароварке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2/3 ст. л. манной крупы, 2/3 стакана молока, 2/3 стакана воды, 1/4 яйца, 1 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить воду с молоком, довести до кипения. Непрерывно помешивая, всыпать тонкой струйкой манную крупу, сварить густую кашу. Немного остудить ее и добавить сахар, сливочное масло и желток, перемешать. Осторожно ввести взбитый белок. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму

и готовить на пару 30 минут.

Морковно-манное суфле в пароварке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2/3 ст. л. манной крупы, 1 небольшая морковь, 1 стакан воды, 2 ст. л. молока, 1/2 яйца, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюле вскипятить воду, всыпать тонкой струйкой манную крупу, непрерывно помешивая, сварить густую манную кашу. Добавить в нее сливочное масло, перемешать, немного остудить. Желток растереть с сахаром и развести молоком. Морковь очистить, натереть на мелкой терке. В манную кашу добавить желтковую смесь и тертую морковь, хорошо перемешать. Аккуратно ввести взбитый в крепкую пену белок. Массу выложить в смазанную маслом форму, накрыть крышкой и готовить на водяной бане (или в пароварке) около 30—35 минут.

Мусс из апельсина и лимона

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 апельсин, 1/2 лимона, 100 г сахара, 3 г желатина, 150 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из апельсина и лимона выжать сок. Желатин развести в небольшом количестве воды, оставить до набухания, затем прогреть, чтобы он полностью растворился. Из оставшейся воды и сахара сварить сироп. Снять с огня, влить лимонный и апельсиновый сок, добавить желатиновую массу, поставить на емкость со льдом и взбивать венчиком до тех пор, пока масса не станет белой и пышной. Разложить мусс в формочки и поставить в холодильник на 2 часа.

Мусс из кураги с печеньем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 печенья, 20 г кураги

Для сиропа: 1/2 стакана воды, 1 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курагу залить холодной водой на 3 часа, затем тщательно промыть, положить в ситечко, влить немного горячей воды и прогреть под крышкой до мягкости. Когда курага станет достаточно мягкой, вынуть ее из воды и протереть через сито. Печенье истолочь в ступке в крошку. Из воды и сахара сварить сироп. Снять с огня, добавить измельченное печенье и пюре из кураги. Хорошо взбить венчиком до однородности. Разложить мусс в формочки и поставить в холодильник на 1 час.

Пудинг из абрикосов и клубники

ИНГРЕДИЕНТЫ:

*50 г абрикосов (без косточек), 4 клубники, 2 яичных белка,
1 ст. л. сахара, 2 г желатина*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желатин залить охлажденной кипяченой водой (50 мл) и оставить на 10 минут для набухания, затем немного прогреть, чтобы он полностью растворился, и остудить. Абрикосы и клубнику вымыть, у клубники удалить плодоножки, у абрикосов – косточки. Протереть абрикосы и клубнику через сито. Добавить сахар, желатиновую смесь, перемешать. Аккуратно ввести взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешать. Массу разложить в формочки, смоченные охлажденной кипяченой водой, чтобы пудинг можно было легко вынуть. Поставить в холодильник на 2 часа. Застывший пудинг подавать в креманках или выложить на десертные тарелки.

Морковно-яблочный пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

*100 г моркови, 50 г яблок, 50 г вязкой рисовой каши, 1/2 яйца,
10 г сахара, 1/2 ч. л. лимонного сока, сливочное масло для формы*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь отварить, остудить, очистить, натереть на мелкой терке. Яблоко очистить от кожуры и сердцевины, натереть на такой же терке, сразу же добавить лимонный сок и перемешать, чтобы пюре не потемнело. Желток тщательно растереть с сахаром. Белок взбить в крепкую пену. Соединить морковное и яблочное пюре, добавить вязкую рисовую кашу и желтковую массу, хорошо перемешать. В конце аккуратно ввести взбитый белок. Массу выложить в смазанную маслом форму и выпекать пудинг в духовке 20—25 минут.

Банановый пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

*1 банан, 50 мл яблочного сока, 1/4 стакана панировочных
сухарей, 1/2 яйца, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л.
лимонного сока*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Банан очистить, тщательно размять вилкой, сразу же полить лимонным соком, чтобы пюре не потемнело. Желток растереть с сахаром до бела. Добавить сливочное масло комнатной температуры, взбить. Затем добавить банановое пюре, хорошо взбить все вместе. Продолжая взбивать, влить яблочный сок

и всыпать панировочные сухари. В конце аккуратно вмешать взбитый в крепкую пену белок. Массу выложить в форму, хорошо смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в разогретую духовку. Выпекать при средней температуре около 25—30 минут.

Лимонный пудинг в пароварке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1/2 лимона, 100 г панировочных сухарей, 50 г муки, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. пищевой соды, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из лимона выжать сок, натереть цедру. Соединить панировочные сухари, муку, сахар и соль. Добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Яйцо взбить, ввести в масляно-мучную смесь, добавить цедру и сок лимона, а также погашенную лимонным соком соду, хорошо перемешать. Полученную массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, накрыть промасленной бумагой. Готовить на водяной бане 1,5 часа (или в пароварке 30—40 минут).

Рисовый рулет с фруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г риса, 200 мл молока, 50 мл воды, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 яблоко, 40 г абрикосов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рис промыть, обсушить, перемолоть на кофемолке. Соединить молоко с водой, довести до кипения, всыпать молотый рис, сварить вязкую кашу, часто помешивая. Добавить сахар и 1 ст. л. сливочного масла, хорошо перемешать. Когда масса немного остынет, ввести взбитое яйцо, перемешать. На рабочей поверхности расстелить пищевую пленку, выложить рисовую массу, разровнять в пласт толщиной 1 см. Сверху распределить мелко нарезанные яблоки и абрикосы, аккуратно свернуть рулетом. Выложить его на смазанный маслом противень и запекать в духовке около 25—30 минут.

Манные оладьи с фруктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

70 г манной крупы, 100 мл молока, 1 яйцо, 3 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 яблоко, 30 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко довести до кипения, добавить сахар, всыпать манную

крупы и сварить, часто помешивая, густую кашу. Добавить 1 ст. л. сливочного масла, хорошо перемешать, дать немного остыть. Ввести взбитое яйцо, перемешать. Добавить мелко нарезанное яблоко и промытый изюм, перемешать. Ложкой выкладывать небольшие оладьи на сковороду с хорошо разогретым сливочным маслом, жарить на слабом огне с двух сторон до зарумянивания.

Творожные оладьи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г творога, 2 яйца, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. муки, 50 г сливочного масла, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог протереть через сито, добавить половину сливочного масла комнатной температуры, тщательно растереть. Ввести желтки и крахмал, перемешать до однородности. Белки взбить с щепоткой соли в пышную пену, аккуратно ввести в творожную массу. Набирая ложкой небольшие порции творожной массы, обваливать их в муке и жарить оладьи на сливочном масле до золотистого цвета.

Банановые оладьи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 банан, 1 яйцо, 50 мл молока, 1/2 стакана муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. сахара, щепотка соли, топленое или растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Размять банан в пюре. Пока оно не потемнело, быстро добавить половину молока и слегка взбитое яйцо, перемешать. Просеянную муку соединить с разрыхлителем, сахаром и солью. Влить оставшееся молоко, хорошо взбить. Добавить банановую смесь, перемешать. Должно получиться тесто консистенции не очень густой сметаны. Разогреть топленое или растительное масло в сковороде на среднем огне и жарить небольшие оладьи с двух сторон до золотистого цвета.

Овсяные блины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1/2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана овсяной муки, 10 г дрожжей, 1 стакан молока (или воды), 2 ст. л. сливок, 2 ч. л. сливочного масла, 1 яйцо, 2 ч. л. сахара, щепотка соли, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Влить в кастрюлю чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку, всыпать

в кастрюлю с молоком и хорошо перемешать. Дать подняться. В подошедшее тесто добавить растертый с солью и сахаром желток и сливочное масло комнатной температуры, хорошо перемешать. По отдельности взбить белок и сливки, затем соединить их и осторожно ввести в тесто. Оставить тесто немного подняться. Выпекать блины на горячей сковороде, смазанной растительным маслом.

Яблочные блины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 яблоко, 1 стакан муки, 1 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

К яйцам добавить соль, сахар и взбить венчиком или миксером. Затем всыпать просеянную муку и влить половину молока. Все хорошо перемешать, чтобы получилось однородное, довольно густое тесто без комочков. Добавить оставшееся молоко и еще раз взбить, чтобы все ингредиенты соединились. В конце влить в тесто растительное масло без запаха и хорошо перемешать. Дать тесту постоять 10—15 минут. Тем временем очистить яблоко от кожуры, удалить семена и натереть на крупной терке. Яблочное пюре добавить в тесто, перемешать. Тесто должно получиться довольно жидким и стекать с ложки. Разогреть сковороду, смазать растительным маслом и выпекать блины с двух сторон.

Морковные блины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 моркови, 40 г манной крупы, 150 мл молока, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь вымыть, очистить, нарезать мелкими кусочками, припустить в небольшом количестве молока. Когда морковь станет мягкой, протереть ее через сито. К протертой моркови добавить сливочное масло, оставшееся молоко, всыпать манную крупу, сахар и соль, довести до кипения и охладить. Желток отделить от белка и вмешать в тесто, затем аккуратно ввести взбитый в пышную пену белок. Выпекать блины, наливая ложкой тесто на горячую, смазанную маслом сковороду.

Яблочная шарлотка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3—4 яблока средних размеров, 100 г муки, 1 яйцо, 2 ст. л.

молока, 2 ст. л. сахара, щепотка соли, 1/4 ч. л. пищевой соды, яблочный уксус, сливочное масло и панировочные сухари для формы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Каждое яблоко разрезать на 4 части, удалить сердцевину, положить в форму, влить немного воды и запекать в духовке до мягкости, около 20 минут. Запеченные яблоки остудить и уложить в форму, густо смазанную маслом и обсыпанную сухарями. Для теста взбить яйцо с сахаром. Добавить молоко, соль и соду, погашенную яблочным уксусом, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Полученным тестом аккуратно залить яблоки в форме. Выпекать в духовке при температуре 180 °C около 30 минут. Готовую шарлотку немного остудить и перевернуть на блюдо.

Козинаки из овсяных хлопьев

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 ст. л. овсяных хлопьев, 4 ст. л. сахара, 4 ст. л. подсолнечного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Влить на сковороду подсолнечное масло, добавить сахар и нагревать на слабом огне, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Когда сироп приобретет золотистый цвет, всыпать овсяные хлопья, хорошо перемешать и снять с огня. Массу выложить на лист фольги, смазанный маслом, аккуратно разровнять и дать немного остыть. Полученный пласт разрезать на квадратики и положить в холодильник примерно на 30 минут.

Сахарные коржики

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 стакана муки, 1/4 ч. л. пищевой соды, 1/3 стакана воды, 50 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, ванилин на кончике ножа, 1/2 стакана сахара для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Воду довести до кипения, всыпать сахар, проварить до его растворения, снять пену. Добавить сливочное масло, хорошо перемешать и охладить смесь до комнатной температуры. Затем всыпать муку, соду и ванилин, замесить не очень крутое тесто. Выложить его на посыпанную мукой рабочую поверхность, раскатать в пласт толщиной 5—6 мм. С поверхности пласта смахнуть лишнюю муку, равномерно посыпать тесто сахаром и слегка прокатать по нему скалкой, вдавливая сахар в верхний слой теста. Вырезать коржики, выложить их на смазанный маслом противень (сахарной стороной вверх). Выпекать в умеренно нагретой духовке около 8—10 минут.

Лимонные кексы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан муки, 2 яйца, 75 г сливочного масла, цедра 1 лимона, 1/2 стакана сахара, ванильный сахар, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром, ванильным сахаром и лимонной цедрой. Ввести яйца по одному, тщательно взбивая массу после каждого яйца. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Формочки для кексов выстелить промасленным пергаментом, выложить тесто. Выпекать кексы в духовке при температуре 200 °С около 20—25 минут. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Вишневая шарлотка на скорую руку

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г вишен без косточек, 60 г булки, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Булку нарезать очень тонкими ломтиками, намазать их маслом. Часть ломтиков уложить так, чтобы они покрывали дно и стенки формы. Сверху выложить очищенную от косточек вишню, посыпая сахаром и перекладывая оставшимися ломтиками булки. Яйцо взбить с молоком, аккуратно залить этой смесью содержимое формы. Выпекать шарлотку в духовке при температуре 180 °С около 30 минут.

Яблочная шарлотка на скорую руку

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250—300 г яблок, 150 г булки, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. сахара, корица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать ломтиками, положить в сотейник. Добавить воду, сахар, корицу и припустить до выпаривания жидкости. Булку нарезать очень тонкими ломтиками, вымочить их в молоке. Форму смазать маслом, дно и стенки выложить тонкими ломтиками вымоченной булки. Поверх булки выложить слоями яблоки, перекладывая их оставшимися ломтиками булки и поливая растопленным сливочным маслом. Выпекать в духовке около 25—30 минут, до зарумянивания. Готовую шарлотку немного остудить и перевернуть на блюдо.

Медовая коврижка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

11/2 стакана муки, 1/2 стакана молока или воды, 1 яйцо, 1/2 стакана меда, 1/2 стакана сахара, щепотка соды, щепотка соли, гвоздика и корица по вкусу, сливочное масло для формы, фруктовый джем для прослойки, сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Теплую воду или молоко смешать с яйцом, добавить сахар, мед, соду, щепотку соли, корицу и гвоздику, перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Оно должно иметь консистенцию густой сметаны. Выложить его в форму, хорошо смазанную маслом. Выпекать в умеренно нагретой духовке около 25—30 минут. Готовую коврижку остудить, разрезать вдоль на два коржа. Один из них смазать фруктовым джемом, накрыть вторым коржом и посыпать сахарной пудрой.

Воздушное безе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яичных белка, 1,5—2 стакана сахара или сахарной пудры, ваниль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить охлажденные белки в пышную пену. Продолжая взбивать, всыпать в несколько приемов сахар. Взбивать миксером около 5—7 минут, пока масса не станет плотной и гладкой – до устойчивых пиков. По желанию в белковую массу можно добавить ваниль и натуральные пищевые красители. С помощью кондитерского мешка отсадить массу на противень, покрытый пергаментом. Выпекать при температуре 100—115 °С от 40 минут до 1 часа в зависимости от размеров безе. По окончании выпекания духовку выключить, дверцу немного приоткрыть. Не вынимать изделия до полного остывания.

Гоголь-моголь

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 желток, 1 ст. л. молока, 1 ч. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желток взбить, добавляя небольшими порциями сахарную пудру. В конце влить горячее молоко и хорошо взбить все вместе.

Напитки для уютных вечеров и бодрых завтраков

Смузи витаминный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г лимонов, 450 г бананов, 300 г киви, 2—4 кубика льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из половины лимона выжать сок, оставшиеся лимоны очистить от кожуры и нарезать кусочками, удалив семена. Киви и бананы очистить от кожуры, нарезать. Все фрукты, лимонный сок и лед смешать в блендере до получения однородной массы, разлить по бокалам, украсить дольками лимона, кружочками киви.

Смузи «Магический цветок»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 дыня, 200 г апельсинов, 300 г персиков, 100 г винограда без косточек, 100 г черники, 2 ст. л. меда, 7—10 кубиков льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Срезать с дыни верхушку в виде крышечки, аккуратно удалить семена, затем срезать часть мякоти, чтобы остались стенки толщиной 1—2 см. Мякоть дыни нарезать кусочками. Фрукты вымыть, нарезать кусочками, удалить косточки из персиков и апельсинов, с апельсинов также снять кожуру. Соединить дыню, апельсины, виноград, чернику, мед и лед, выложить в блендер и измельчить, пока не получится однородная масса. Вылить смесь в подготовленную дыню, вставить трубочку. Края дыни украсить ломтиками апельсинов, персиков, ягодами винограда.

Смузи «Зеленый американский»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г бананов, 200 г апельсинов, 100 г мандаринов, 150 г киви, 2 ст. л. меда или 3 ст. л. сахара, 5—7 кубиков льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из мандаринов и апельсинов выжать сок. Бананы и киви очистить от кожуры, нарезать небольшими кусочками и измельчить с помощью блендера до пюреобразного состояния. Добавить в пюре лед, мандариновый и апельсиновый сок, мед или сахар и тщательно взбить. Готовый напиток подавать охлажденным. Бокалы украсить кружочками апельсина или киви.

Йогуртово-цитрусовый шейк

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл нежирного ванильного йогурта, 300—400 мл апельсинового сока, 1/2 лимона, 1/2 апельсина, сахар по вкусу, колотый лед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсин и лимон очистить от кожуры, косточек и пленок, нарезать. Смешать йогурт и сок, добавить по вкусу сахар. В бокалы положить фрукты, лед и залить соком с йогуртом.

Ананасово-манговый смузи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300—400 г манго, 200 г свежего ананаса, 150 г бананов, 150—170 мл ванильного йогурта, 250—300 мл молока, 1 ст. л. меда, щепотка ванилина, 5—7 кубиков льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Манго и ананас очистить от кожуры и мелко нарезать. Банан нарезать небольшими кусочками. Соединить фрукты, добавить мед, ванилин, йогурт и измельчить в блендере до получения однородной массы. Влить молоко и хорошо взбить. Подавать смузи охлажденным, со льдом.

Бананово-клубничный смузи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 ст. л. овсяных хлопьев быстрого приготовления, 200 г бананов, 200 г клубники, 300 мл молока, 1—2 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овсяные хлопья измельчить с помощью блендера. Добавить очищенные и нарезанные кусочками бананы, клубнику, сахар (можно заменить медом) и молоко. Все хорошо взбить до получения однородной массы. Охладить 10 минут и подать на стол.

Смузи малиновый с ряженкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г малины, 200 мл ряженки, 100 мл молока, 5 ст. л. сливок (жирностью 30 %), 4 ч. л. сахарной пудры, 3 ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Малину промыть, протереть через сито, добавить сахарную пудру и лимонный сок, перемешать в блендере. Положить в 2 высоких бокала по 2 ст. л. малинового пюре. Оставшееся пюре взбить с ряженкой, молоком и сливками. Получившуюся смесь тонкой струйкой влить по стенке бокалов на малиновое пюре. Украсить напиток можно листиками мяты или ягодами малины.

Яблочный смузи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г яблок, 500 мл йогурта, 200 г бананов, 2 ст. л. меда, щепотка корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, запечь в духовке до мягкости. Запеченную мякоть яблок охладить, соединить с очищенными бананами и измельчить с помощью блендера в пюре. Добавить йогурт и мед, тщательно взбить. Поставить смесь в холодильник на 2 часа. Охлажденный смузи еще раз взбить, добавить корицу и подать. По желанию можно добавить в напиток любые ягоды и мороженое.

Смузи творожно-ягодный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г творога, 200 г малины, 100 г черники, 250 мл малинового йогурта, 2—3 листика мяты, 2—3 кусочка льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог, вымытые ягоды, йогурт, лед и мяту измельчить с помощью блендера до получения однородной массы. Разлить коктейль в бокалы, украсить ягодами и листиками мяты.

Цитрусовый смузи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г апельсинов, 250—300 г мандаринов, 600—700 г бананов, 150—200 г лимонов, 250 мл молока, 2—3 ст. л. сахара, лед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Цитрусовые очистить от кожуры и косточек, бананы очистить. Все фрукты мелко нарезать, измельчить с помощью блендера. Добавить молоко, сахар и лед, взбить до однородности. Коктейль разлить в бокалы и сразу подать.

Фруктовый смузи «90-60-90»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

90 г зеленого яблока, 1/2 банана, 60 г клубники (или любых других ягод), 90 мл свежевыжатого апельсинового сока, лед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Положить в чашу блендера колотый лед, заполнив ее на 2/3 объема. Добавить все ингредиенты, взбить до однородности. Перелить в охлажденный бокал и сразу подавать.

Чернично-банановый смузи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200—250 г бананов, 100 г черники, 150 мл йогурта или молока
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты смешать в блендере до получения однородной массы. Разлить напиток в бокалы, украсить ягодами черники.

Банановый смузи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 банана, 1 стакан ананасового сока, 1 ст. л. меда, кубики льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты положить в чашу блендера, взбить до однородности. Разлить в бокалы со льдом.

Банановый смузи со смородиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 спелый банан, 100 г замороженной черной смородины или клюквы, 200 мл апельсинового или грейпфрутового сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты положить в чашу блендера, взбить до однородности. Подавать в высоких бокалах.

Смузи с черной смородиной и апельсином

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 апельсин, 50 г смородинового пюре, 30 мл сиропа черной смородины, 100 мл апельсинового сока, 40 мл питьевой воды, 2 кубика льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсин очистить, мелко нарезать, удалить косточки. Апельсин вместе с выделившимся соком положить в чашу блендера. Добавить все остальные ингредиенты и кубики льда, тщательно взбить. Напиток разлить в бокалы и сразу подавать.

Банановый смузи с клубникой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 спелый банан, 150 г замороженной клубники, 200 мл апельсинового или грейпфрутового сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты положить в чашу блендера, взбить до однородности. Подавать в высоких бокалах.

Цитрусово-морковный сок

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 апельсина, 2 лимона, 4 моркови, 4 стебля сельдерея

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты тщательно промыть и очистить. По очереди добавить продукты в соковыжималку для получения сока. Вместо сельдерея можно использовать 1—2 свежих огурца.

Манговый ласси

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 манго, 2 стакана натурального йогурта, 100 г сахара, кубики льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Манго очистить от кожуры и косточки, нарезать кубиками. В блендер положить манго, сахар и лед, тщательно взбить. Влить йогурт и еще раз хорошо взбить.

Миндальное молоко

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 мл молока, 150 мл воды, 100 г очищенного миндаля, 1 ст. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Миндаль залить 100 мл теплой кипяченой воды и оставить на 10—12 часов, затем удалить с орехов кожицу, перетерев их руками. Очищенные ядра вместе с водой, в которой они вымачивались, положить в чашу блендера и взбивать, пока масса не станет однородной. Добавить в смесь молоко и мед, еще раз тщательно взбить.

Коктейль «Молочный рай»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл молока, 500 мл вишневого компота, 4 ст. л. крахмала, 1 ч. л. ванильного сахара, сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Развести в теплом молоке 2 ст. л. крахмала и ванильный сахар, варить до загустения. Наполнить стеклянные бокалы до половины молочным киселем, остудить. Из оставшегося крахмала, вишневого компота и сахара сварить фруктовый кисель, остудить, долить в бокалы. Украсить можно кокосовой стружкой или листиками мяты.

Коктейль «Черная жемчужина»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г черной смородины, 300 мл молока, 2 ст. л. меда, 3—4 листика мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко довести до кипения, снять с огня, немного остудить, добавить мед, перемешать. Поставить молоко в холодильник.

Смородину вымыть, протереть через сито. Полученное пюре поставить в холодильник. Если на молоке образовалась пенка – снять. Быстро смешать холодное молоко с ягодным пюре, чтобы оно не свернулось. Разлить в бокалы и украсить листиками мяты.

Коктейль «Мятная улыбка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл молока, 5 веточек петрушки, 2—3 веточки мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промыть травы, обсушить, отделить листья от грубых веточек, измельчить их с помощью блендера в кашу. Соединить с молоком и хорошо взбить.

Молочно-банановый коктейль с кофе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 мл молока, 300 г бананов, 2 ч. л. растворимого кофе, 2—3 ст. л. сиропа (карамель, ваниль, амаретто), 4 кубика льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лед измельчить с помощью блендера. Добавить молоко, очищенный и нарезанный банан, растворимый кофе и сироп. Взбивать до пышности. Коктейль разлить в бокалы.

Молочный коктейль «Черная смородина»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г мороженого, 100 мл молока, 30 г любых замороженных ягод, 20—30 г черносмородинового сиропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить все ингредиенты, тщательно взбить с помощью миксера, разлить в высокие бокалы.

Молочный коктейль «Арахисовый»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г ванильного мороженого, 100 мл молока, 30 г арахисовой пасты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить все ингредиенты, тщательно взбить с помощью миксера, разлить в высокие бокалы. Вкус коктейля напоминает сникерс.

Молочный коктейль с клубникой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г ванильного мороженого, 80 мл сливок (жирностью 10 %), 70—100 г клубники, 1 ч. л. сахара, кубики льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мороженое и сливки смешать, взбить миксером. Клубнику растереть с сахаром. На дно высокого бокала положить кубики льда и клубничное пюре. Залить молочным коктейлем. Украсить бокал клубникой.

Фруктовый коктейль с мюсли и имбирем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 г кураги, 1/2 стакана мюсли, 1 стакан натурального йогурта, кусочек (1 см) корня имбиря

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Корень имбиря натереть на терке. Все продукты положить в чашу блендера, тщательно взбить в однородную массу. Подавать в невысоких бокалах или вазочках. Если напиток получится слишком густым, можно добавить немного минеральной воды.

Коктейль из мороженого и фруктов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г ванильного мороженого, 300—400 г киви, 200 г груш, 300—400 г бананов, 200 мл молока, кубики льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В блендер положить мороженое, взбить. Добавить очищенные и измельченные фрукты, хорошо взбить. Затем влить молоко, добавить лед и взбить до пышности. Готовый напиток разлить в бокалы, украсить по желанию дольками апельсинов, ягодами вишни и клубники, листиками мяты.

Клюквенный морс

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г замороженной клюквы, 250 мл апельсинового сока, 100—200 г сахара, 1 ч. л. лимонной цедры, 1/3 ч. л. корицы, щепотка мускатного ореха

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Клюкву промыть, растереть или измельчить с помощью блендера, отжать сок. Клюквенный сок налить в кастрюлю, добавить все остальные ингредиенты, поварить, постоянно помешивая, на среднем огне около 5 минут, чтобы пряности отдали вкус, а сахар полностью растворился. Перед подачей морс охладить.

Молочный кофейно-шоколадный коктейль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1/2 стакана молока, 1/2 стакана теплой воды, 75 г сгущенного молока, 2 ч. л. растворимого кофе, 1 ст. л.

шоколадного сиропа, лед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кофе растворить в воде. Добавить все остальные ингредиенты и тщательно взбить миксером до однородности. Коктейль разлить в бокалы и сразу подавать.

Морс «Апельсиновый блюз»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г апельсинов, 100 г лимонов, 4,5 л воды, 400—500 г сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсины вымыть, разрезать на 4 части и положить в морозильную камеру на 3—4 часа. Замороженные фрукты пропустить через мясорубку или измельчить в комбайне. Массу залить 1,5 л охлажденной кипяченой воды, перемешать, оставить на 20—30 минут. Затем процедить. Приготовить сироп – сахар соединить с 3 л воды, перемешать до его полного растворения. Добавить апельсиновый напиток, лимонную кислоту, тщательно перемешать. Положить в готовый напиток кружочки лимона. Охладить морс и подать на стол.

Мятный напиток

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 л воды, 3—5 веточек мяты, 1 ч. л. лимонной цедры, 1/2 ч. л. апельсиновой цедры, 1 ч. л. тертого имбиря, 3 ст. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мяту, цедру и имбирь залить кипятком, дать настояться 15—20 минут. Добавить мед, перемешать и процедить. Напиток перед подачей охладить.

Имбирный напиток

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 л воды, 1 ч. л. лимонной цедры, 2 ст. л. тертого имбиря, 4 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Воду вскипятить вместе с мелко нарезанной цедрой лимона. Снять с огня, добавить натертый на терке имбирь, остудить. Полученный напиток процедить, добавить сок лимона и мед, тщательно перемешать. Напиток можно подавать теплым или охлажденным.

Тархун по-домашнему

ИНГРЕДИЕНТЫ:

7—10 веточек тархуна, 200 г лайма, 150 г лимонов, 3—

4 ст. л. сахара, 1,5 л газированной воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тархун измельчить с помощью блендера с половиной нормы сахара. Лимон и лайм очистить от кожуры и косточек, нарезать тонкими дольками, добавить оставшийся сахар, тщательно растереть. Добавить подготовленный тархун, перемешать. Залить смесь газированной водой, дать настояться 1 час, процедить и охладить.

Апельсиново-мятный лимонад

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г апельсинов, 2—3 ст. л. лимонного сока, 5—7 веточек мяты, 100—130 г сахара, 2,5 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсины очистить, корки залить кипятком на 2—4 минуты. Из мякоти апельсинов выжать сок, добавить к нему лимонный сок. Вскипятить воду, добавить сахар, промытые веточки мяты, апельсиновые корки и выжимки, варить на среднем огне 5 минут, затем остудить до комнатной температуры. Напиток процедить, добавить апельсиновый сок, перемешать. Поставить в холодильник на 30 минут и подать на стол.

Дынно-мятный лимонад

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г дыни, 4—6 веточек мяты, 3 ст. л. сока лайма, 5 ст. л. сахара, 10 кубиков льда, 1 л негазированной минеральной воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Дыню нарезать небольшими кубиками. Листья мяты немного размять с сахаром и соком лайма, добавить к дыне. Залить смесь минеральной водой, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. В напиток добавить лед и подать на стол.

Домашний лимонад

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл лимонного сока, 200 г сахара, 1,5 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лимонный сок перемешать с сахаром и водой, чтобы сахар полностью растворился. Поставить напиток в холодильник на 20—30 минут. Подавать, разлив в бокалы и украсив ломтиками лимона и апельсина.

Арбузный шейк

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г мякоти арбуза без косточек и кожуры, 1/2 ч. л. сахарной

пудры, 6—9 кубиков льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезанный кусочками арбуз, лед и сахарную пудру смешать в блендере до получения однородной массы. Напиток сразу подать на стол.

Лимонад «Дынное чудо»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 кг дыни, 2—3 ст. л. сахара, 3—5 листиков мяты, сок 1 лимона, 700—800 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Дыню вымыть, очистить от семян и кожуры, нарезать небольшими кусочками и положить в чашу блендера. Добавить сахар, 2 стакана воды, лимонный сок, мяту и взбить до однородности. Влить оставшуюся воду и еще раз взбить. Подавать, украсив ломтиками лимона и листиками мяты.

Лимонад «Летние посиделки»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г апельсинов, 150 г персиков, 100 мл гранатового сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из персиков удалить косточку. Апельсины очистить от кожуры и семян. Фрукты мелко нарезать, добавить гранатовый сок и измельчить с помощью блендера до однородности. Напиток охладить. При подаче коктейль можно украсить ягодами винограда, дольками лимонов и апельсинов.

Лимонад «Карибский рай»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250—300 г манго, 200 г бананов, 300 г апельсинов, 60 г лайма, 6—10 кубиков льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Манго и бананы очистить от кожуры, нарезать. Из апельсинов и лайма выжать сок. Мякоть фруктов, сок и лед смешать в блендере до однородности. Напиток разлить в бокалы. Подавать, украсив кружочками лайма.

Напиток «Июльская прохлада»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г мякоти дыни, 50 мл яблочного сока, 50 мл гранатового сока, 100 мл газированной воды, 3—5 кубиков льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Дыню нарезать кубиками, разложить в бокалы. Залить яблочным и гранатовым соком, влить газированную воду,

добавить лед и сразу подавать.

Лимонад из черной смородины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г черной смородины, 300 г сахара, 4 ст. л. лимонного сока, 5 л минеральной газированной воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смородину залить 200 мл воды, варить, пока ягоды не станут мягкими. Остудить, процедить, ягоды хорошо отжать. В полученный напиток добавить сахар, поставить на огонь и варить, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Сироп остудить, добавить лимонный сок и газированную воду. Подавать охлажденным.

Квас лимонный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700—800 г лимонов, 5 л воды, 1/2 палочки дрожжей, 400 г сахара, 2 ст. л. изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Воду вскипятить, добавить мелко нарезанные с кожурой лимоны и 200 г сахара, перемешать. Смесь остудить до 25—30 °С, добавить дрожжи, оставшийся сахар и поставить квас в теплое место. Через 5—6 часов добавить изюм, поставить квас в холодное место на 1—2 дня. Затем напиток процедить, охладить и подать на стол.

Лимонад «Крокодил»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г киви, 150 г лимона, 5—6 веточек тархуна, 5—7 листиков мяты, 3 ст. л. сахара, 400 мл охлажденной минеральной воды, 6—9 кубиков льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тархун и мяту измельчить с помощью блендера, залить 100 мл воды, добавить 3 ч. л. сахара, поставить на огонь. Как только смесь закипит, убавить огонь до минимума и кипятить 5 минут. Напиток остудить и процедить. Киви и лимон очистить от кожуры (у лимона удалить косточки), нарезать, добавить оставшийся сахар и измельчить с помощью блендера. Добавить процеженный мятный напиток, перемешать. По желанию смесь можно процедить. В бокалы положить кубики льда, разложить цитрусово-мятную смесь и залить охлажденной минеральной водой.

Сбитень

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г клубничного варенья, 250 г меда, 300 мл клюквенного сока, 1/2 ч. л. тертого имбиря, щепотка корицы, 2—4 бутона гвоздики, 3 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вскипятить 3 л воды, добавить варенье и мед, проварить 5—7 минут. Влить клюквенный сок, добавить пряности, проварить еще 5 минут. Напиток процедить и подавать горячим.

Яблочный сидр

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 кг яблок, 5 л кипяченой воды, 1 кг сахара, 1 ст. л. измельченной лимонной цедры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевин, нарезать. Залить водой, добавить сахар и лимонную цедру. Посуду накрыть плотной тканью и поставить на 7 дней в теплое место. Полученный напиток процедить несколько раз, чтобы он стал прозрачным. Хранить в холодном месте, подавать на стол охлажденным.

Холодный малиновый чай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл газированной воды, 500 мл воды, 2 ч. л. черного чая, 300 г малины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Малину измельчить с помощью блендера, разлить получившееся пюре в формочки для льда, заморозить. Заварить чай в 500 мл воды, охладить и процедить. В большой емкости соединить процеженный чай и холодную газированную воду, добавить замороженные кубики малины. Украсить напиток можно ломтиками лайма, листиками мяты.

Чай «Полярное лето»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст. л. черного или зеленого чая, 100 г лимонов, 3 ст. л. измельченных листьев мяты, 500—600 мл воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лимон очистить от кожуры и косточек, нарезать мелкими кубиками. Мяту залить 1 стаканом кипятка, дать настояться 3—5 минут. Добавить нарезанный лимон, оставить на 20 минут. Напиток процедить, разлить в формочки для льда и заморозить. Чай заварить, залив оставшейся водой, остудить. Подавать, добавив в чай лимонно-мятный лед.

Имбирный чай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 л воды, 3 ст. л. мелко натертого имбиря, 1 лимон или апельсин, 3—4 листика мяты, 3 ст. л. меда, щепотка молотого черного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Воду довести до кипения, положить в нее тертый имбирь, проварить 2—3 минуты. Отвар процедить. Добавить нарезанный лимон или апельсин, измельченную мяту, мед, перец, тщательно перемешать. Подавать чай горячим.

Ромашковый чай с мятой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ч. л. черного чая, 1 ч. л. цветов ромашки, 1 ч. л. сушеной мяты или 6—8 листиков свежей мяты, сахар или мед по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Воду довести до кипения, положить в нее заварку и травы, проварить 1—2 минуты, снять с огня и процедить. Добавить сахар или мед по вкусу. Ромашковый чай снимает воспаление, успокаивает нервную систему и избавляет от бессонницы.

Чай масала

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл воды, 1 палочка корицы, 1 звездочка аниса, 3 горошины кардамона, щепотка фенхеля, 2 ломтика имбиря (толщиной 1 см), 200 мл молока, 2 ч. л. заварки черного чая, мед или сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Довести до кипения воду со специями, добавить молоко и всыпать заварку. Смесь довести до кипения, уменьшить огонь и проварить около 2 минут. На дно чашки положить мед или сахар, процедить чай прямо в чашку и подать напиток на стол.

Двухслойный чай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ч. л. черного чая, 6 ч. л. сахара, 2 дольки лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Заварить крепкий чай. Сахар развести в 200 мл кипятка. Взять 2 прозрачные чашки, разлить поровну подсахаренный кипяток, опустить в каждую чашку по дольке лимона. Сверху осторожно через ситечко налить заварку. За счет разной плотности жидкость не будет смешиваться. Двухслойный чай готов.

Кофе «Сливочный вихрь»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 мл воды, 3 ст. л. молотого кофе, 1 яичный белок, 3—4 ч. л. сахарной пудры, щепотка корицы, щепотка молотого имбиря, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В турке сварить крепкий кофе со специями, подождать, пока осядет гуща, разлить по чашкам. Охлажденный белок соединить со щепоткой соли и сахарной пудрой, взбить в пышную пену, выложить на кофе (1 белка хватает на 4 чашки). Поставить чашки в разогретую до 180—200 °С духовку и подержать 4—6 минут, чтобы белок зарумянился.

Кофе «Особенный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г ванильного мороженого, 150 мл крепкого холодного кофе, 1/4 ч. л. какао-порошка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мягкое мороженое смешать с какао, залить холодным кофе. Напиток можно подавать со льдом, украсив шоколадной стружкой.

Кофе по-венски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ч. л. молотого кофе, 300 мл воды, 2 ст. л. жирных сливок, 2 ч. л. тертого шоколада, 1—2 ч. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кофе высыпать в турку, залить водой, довести до кипения, снять, дать гуще осесть. Вылить кофе в чашку. Добавить сахар, перемешать. Сливки взбить в пышную пену, выложить на кофе, посыпать тертым шоколадом.

Кофе по-восточному

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ст. л. молотого кофе, 100 мл воды, 1/4 ч. л. корицы, щепотка кардамона, щепотка ванили, щепотка смеси перцев

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все специи и молотый кофе высыпать в разогретую турку и залить холодной водой. Поставить на слабый огонь, довести до кипения. Когда пена начнет подниматься, быстро снять турку с огня, подождать 15—20 секунд и снова поставить на огонь. Процедуру повторить три раза. Готовый напиток разлить по чашкам. Чтобы гуща быстрее осела на дно, можно добавить

в чашку несколько капель холодной воды.

Кофе по-карибски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 ч. л. молотого кофе, 1/2 ч. л. измельченной цедры апельсина, 1/4 ч. л. корицы, щепотка ванилина, щепотка молотой гвоздики, 50 мл сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молотый кофе и специи высыпать в турку, залить 200 мл кипящей воды и довести до кипения. Готовый кофе быстро процедить, добавить сливки и подать на стол.

Раф-кофе по-домашнему

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ч. л. молотого кофе, 70 мл воды, 100 мл сливок, 1/3 ч. л. ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сварить в турке крепкий кофе. Сливки немного подогреть, влить в кофе, добавить ванильный сахар и взбить блендером или миксером, чтобы получилась пышная пена. Разлить по чашкам и подать горячим.

Кофе латте

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 мл молока, 60 мл воды, 1 ч. л. молотого кофе, 1 ч. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко подогреть, добавить сахар, взбить и вылить в стеклянный бокал. Воду вскипятить, добавить кофе, довести до кипения и снять с огня. Долить несколько капель холодной воды в кофе, чтобы осела гуща. Тонкой струйкой влить кофе в молоко, чтобы слои не смешались. Готовый напиток можно посыпать тертым шоколадом, измельченными орехами, корицей.

Кофе с летними ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ст. л. молотого кофе, 200 мл воды, 100 г ягод (смородина, клубника, малина), 50 мл сливок (жирностью 30 %), сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ягоды вымыть, протереть через сито. Добавить сахар, сливки и взбить в пышную пену. Сварить кофе, дать гуще осесть, разлить по чашкам. Сверху выложить фруктово-сливочную массу.

Горячий шоколад со сметаной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ст. л. какао-порошка, 100 мл жирных сливок, 100 г сахара, корица, ваниль, сливочное масло и молоко по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить какао с сахаром, влить сливки, тщательно перемешать и поставить на слабый огонь. По желанию добавить масло, специи, довести до кипения, но не кипятить. Шоколад получится густой, его можно использовать и как глазурь. Чтобы его было удобно пить, можно добавить 50—100 мл теплого молока и еще раз довести до кипения.

Белый горячий шоколад

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г белого шоколада, 100—120 мл сливок (жирностью 30 %), 100 мл молока, 1 ст. л. сливочного масла, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шоколад натереть на терке, положить в небольшую форму, поставить в разогретую до 120 °С духовку. Через 10 минут шоколад посыпать щепоткой соли, перемешать, он будет жидким. Оставить шоколад в духовке еще на 30—50 минут, пока он не начнет затвердевать и темнеть. Шоколад достать из духовки, добавить 50 мл сливок, масло и поставить форму на водяную баню. Нагревать, помешивая, пока смесь не станет однородной. Держать карамель в теплом месте – она быстро застывает. Молоко и оставшиеся сливки смешать, довести до кипения и добавить карамель. Варить на слабом огне, помешивая, пока масса не станет однородной.

Горячий шоколад с перцем чили

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл молока, 175 мл сливок (жирностью 20 %), 2 ст. л. сахара, 250 г горького шоколада, 1/4 ч. л. перца чили

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко с сахаром и сливками довести до кипения. Всыпать перец чили. Шоколад разломать на маленькие кусочки. Залить шоколад горячей молочной смесью, перемешать до однородности. Напиток подавать горячим. Можно украсить кусочками маршмеллоу или зефира.

Горячий шоколад

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л молока, 200 г черного шоколада, 2 ст. л. крахмала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крахмал развести в 200 мл молока. Оставшееся молоко вылить в кастрюлю, добавить измельченный шоколад, поставить на средний огонь и нагревать, чтобы шоколад полностью растворился. Затем добавить молоко с крахмалом, тщательно перемешать. Нагревать смесь до загустения. Снять напиток с огня, разлить по чашкам и сразу подавать.

Мексиканский горячий шоколад

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 мл молока, 150 г черного шоколада, 3 ст. л. сахара, 1 ч. л. корицы, щепотка соли, 2 яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нагреть молоко, но не доводить до кипения, добавить измельченный шоколад и корицу, перемешать, чтобы шоколад полностью растворился. Всыпать сахар, соль, перемешать. Яйца взбить, влить в молочную смесь, быстро перемешивая. Снять напиток с огня, процедить и взбивать до получения пышной пены. Подавать теплым.

Коктейль «Голубая лагуна»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 мл водки, 1 ст. л. ликера «Блю Кюрасао», 150 мл спрайта, 4 —7 кубиков льда, долька лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бокал наполнить кубиками льда, вылить сначала водку, затем ликер, в последнюю очередь «Спрайт». Украсить бокал долькой лимона.

Коктейль «Лагуна»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 мл ананасового сока, 200 мл виноградного сока, 200 мл яблочного сока, 80—100 мл ликера «Блю Кюрасао», 7—10 кубиков льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать с помощью миксера все соки и ликер. В бокалы положить кубики льда, разлить коктейль. Украсить можно дольками апельсина и ягодами винограда.

Коктейль «Пинаколада»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

120 мл светлого рома, 80 мл кокосового ликера, 200 мл ананасового сока, колотый лед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать все ингредиенты в шейкере и вылить в охлажденный

бокал. Украсить коктейль можно вишней и дольками ананаса.

Коктейль «Айсберг»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 мл апельсинового сока, 70 мл шампанского,
150 г сливочного мороженого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В охлажденный бокал налить апельсиновый сок, потом осторожно вылить шампанское и сверху положить шарик мороженого.

Мохито

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150—200 г лайма, 5—7 веточек свежей мяты, 50 мл белого рома, 150 мл газированной минеральной воды, 3 ст. л. сахара, 5—7 кубиков льда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из половины лайма выжать сок, вторую половину нарезать дольками. Листики мяты промыть и немного помять. В охлажденный бокал положить мяту, ломтики лайма, добавить лаймовый сок, ром, сахар и лед, перемешать. Влить газированную воду. Коктейль украсить ломтиком лайма и листиками мяты.

Коктейль «Лазурный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

130 мл молока, 1 ст. л. ликера «Блю Кюрасао», 2 ч. л. лимонного сока, 200 г бананов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

100 г бананов без кожуры нарезать, положить в блендер и размять в пюре или протереть через сито. К банановому пюре добавить молоко и взбить. Влить лимонный сок и ликер, хорошенько взбить. Напиток перелить в бокал, украсить кружочками банана.

Клюквенно-апельсиновый ликер

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 мл воды, 350 г сахара, 350 г клюквы, 3 ст. л. апельсинового сока, 1 ст. л. измельченной апельсиновой цедры, 400 мл водки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюле перемешать сахар и воду, довести сироп до кипения, кипятить 2—3 минуты, чтобы сахар полностью растворился. Снять с огня, добавить в сироп клюкву, апельсиновый сок и цедру. Смесь остудить, затем перемешать

блендером или миксером. Добавить водку, перемешать. Перелить ликер в банку или бутылку, плотно закрыть и держать в прохладном темном месте 20 дней, взбалтывать каждый день. Затем ликер профильтровать, чтобы стал прозрачным, охладить и подать на стол. Хранить ликер в холодильнике.

Вишневый ликер

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300—350 г вишни, 30 вишневых листьев, 1 л воды, 500 г сахара, 500 мл водки, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, щепотка ванилина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюльку положить вымытую и очищенную от косточек вишню и хорошо промытые в холодной воде листья. Залить ягоды и листья водой, добавить сахар. Поставить на огонь, довести до кипения, помешивая, чтобы сахар полностью растворился. Добавить лимонную кислоту и ванилин, проварить на среднем огне еще 10 минут, а затем процедить через сито. Смесь охладить, добавить водку, перемешать, процедить еще раз, чтобы ликер был прозрачным. Перед употреблением ликер нужно охладить.

Банановый ликер «Бархат»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл водки, 800 г бананов, 400 г сгущенного молока, 2 яйца, 150 мл молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить очищенные и нарезанные бананы, сгущенное молоко, водку, яйца, молоко, тщательно взбить с помощью блендера. Напиток процедить и поставить в холодильник на 1 час.

Ликер «Лимончелло»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г лимонов, 750 мл спирта, 750 мл воды, 700 г сахара, 5—8 листиков мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промытые лимоны обсушить, острым ножом осторожно срезать цедру. Лимоны разрезать и выжать сок. В стеклянную бутылку положить цедру и мяту, влить выжатый лимонный сок и спирт. Неплотно закрыть бутылки и поставить в прохладное темное место на 30 дней. Полученный настой профильтровать. Из воды и сахара сварить сироп, остудить, соединить со спиртовым настоем. Жидкость из ярко-желтой сразу превратится в опаловую. Ликер разлить в бутылки, плотно закрыть и выдержать в темном

месте 20—30 дней. Подавать охлажденным.

Лимонный крем-ликер

ИНГРЕДИЕНТЫ:

800 г лимонов, 500 мл спирта, 800 мл молока, 400 мл сгущенного молока без сахара, 1 кг сахара, 1 ч. л. ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лимоны положить в кипяток на 1 минуту, чтоб кожура потеряла горечь. Затем обсушить, снять цедру. Цедру залить спиртом, дать настояться 5 дней, затем процедить. Молоко смешать с сахаром и ванильным сахаром, варить, непрерывно помешивая, до закипания. Снять с огня и остудить. Добавить спиртовую настойку и сгущенное молоко, тщательно перемешать и процедить. Ликер поставить в холодильник на 2—3 дня.

Ликер «Карамельно-шоколадный рай»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 мл водки, 300 мл молока, 220 мл сливок (жирностью 20 %), 50 г черного шоколада, 1 ст. л. растворимого кофе, 200 г сахара, щепотка ванилина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сахар растопить на медленном огне, добавить сливки, перемешать до однородности. Добавить молоко, шоколад, кофе, ванилин, довести до кипения и снять с огня. Остудить напиток до 30—40 °С. Влить водку, тщательно перемешать. Ликер поставить в холодильник на 1—2 дня.

Ирландский сливочный ликер

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г сгущенного молока, 250 мл сливок (жирностью 30 %), 4 яйца, 150—200 г черного шоколада, 2 ч. л. растворимого кофе, 250—350 мл виски

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты, кроме виски, взбить в блендере до получения однородной массы. Добавить виски, перемешать, процедить и охладить. Ликер можно хранить в холодильнике до 30 дней. Перед употреблением взбалтывать.

Шоколадно-молочный ликер

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г черного шоколада, 1,5 л водки, 400 мл молока, 1 кг сахара, щепотка ванилина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шоколад натереть на мелкой терке, залить водкой, добавить ванилин, тщательно перемешать и дать настояться в темном месте 7 дней. Горячее молоко соединить с сахаром, перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Влить молочный сироп в шоколадную водку, перемешать и дать настояться еще 14—15 дней. Затем ликер слить с осадка, процедить, разлить в бутылки и выдержать еще 7—10 дней. Подавать охлажденным.

Сангрия

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л сухого красного вина, 50 мл коньяка, 250 мл минеральной воды, 300 г лимонов, 200 г апельсинов, 200—300 г персиков, 100 г сахара, 1/4 ч. л. корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Персики разрезать на половинки, удалить косточки, нарезать небольшими ломтиками. Апельсины нарезать кусочками вместе с кожурой. С лимонов острым ножом снять цедру, измельчить, выжать из них сок. Нарезанные фрукты и цедру сложить в емкость (лучше стеклянный кувшин), добавить выжатый лимонный сок, сахар, корицу. Перемешать смесь лопаткой, выжимая из фруктов немного сока. Добавить вино, коньяк и воду. Поставить напиток в холодильник на 1 час. Подавать в охлажденных бокалах, украшенных фруктами.

Коктейль «Бриллиантовый»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл сухого или полусухого шампанского, 400 г персиков, 160—180 г консервированных ананасов, 3—6 листиков мяты, 1/4 ч. л. корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Персики очистить от кожицы и косточки, нарезать кусочками. Ананасы нарезать кубиками. Фрукты соединить, добавить корицу и измельчить с помощью блендера в пюре. Разлить пюре по формочкам для льда, добавить листики мяты и заморозить. В бокал положить 3—5 кубиков фруктового льда и залить холодным шампанским. Украсить бокал листиками мяты.

Коктейль «Мечтательница»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл шампанского, 100 мл коньяка, 100 мл вишневого ликера, 100 г сахара, 1 арбуз (3—4 кг), 300 г яблок, 300 г персиков, 300 г белого винограда, 300 г черного винограда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать очищенные от кожуры и семян яблоки дольками,

положить в миску, посыпать сахаром. Сверху уложить слой нарезанных дольками персиков, посыпать сахаром. Ягоды винограда разрезать пополам, уложить сверху на персики, посыпать оставшимся сахаром. Фрукты залить коньяком, ликером и половиной шампанского. Поставить емкость в холодильник на 2—3 часа. Арбуз вымыть, срезать сверху «крышечку», вынуть ложкой мякоть, очистить ее от косточек и нарезать. Добавить мякоть арбуза к фруктам, залить оставшимся шампанским, все перемешать и выложить в арбузную корку. Поставить в холодильник еще на 1—2 часа.

Брусничный мартини

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300—350 мл мартини, 100—130 мл водки, 300 г брусники, 500 мл воды, 2 ст. л. сахара, 1—2 ст. л. сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бруснику размять пестиком в кастрюле, всыпать сахар, влить 500 мл воды, довести до кипения. Снять отвар с огня, остудить и процедить. В емкость для напитка насыпать сахарную пудру, добавить брусничный отвар, мартини и водку, все тщательно перемешать и поставить в холодильник на 30—40 минут.

Сангрия из шампанского и фруктов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 мл шампанского, 100 г клубники, 100 г зеленых яблок, 50 г лимона, 1 лайм, 5—8 листиков мяты, 3 ст. л. сахара, щепотка корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Клубнику разрезать на 4 части, остальные фрукты вымыть, очистить и нарезать кубиками. Клубнику и фрукты соединить, добавить измельченную мяту, сахар, корицу, перемешать и поставить в холодильник на 3 часа, чтобы фрукты пустили сок. Затем влить шампанское, перемешать, поставить в холодильник на 20—30 минут и подать на стол.

Шампанское из крыжовника

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг зеленых ягод крыжовника, 1 кг сахара, 2,5 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ягоды перебрать, вымыть, проколоть вилкой и положить в большую емкость (бутылку или банку). Воду вскипятить, добавить сахар, снять с огня и перемешать, чтобы сахар полностью растворился. Залить сиропом ягоды, горлышко посуды завязать марлей, сложенной вдвое. Поставить смесь на солнце на

20 дней. 4 бутылки из-под шампанского тщательно вымыть с содой и просушить. Получившееся вино процедить, разлить в бутылки и плотно закупорить. Хранить бутылки в горизонтальном положении в темном прохладном месте.

Глинтвейн классический

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 л сухого или полусухого красного вина, 50 мл рома, 1 ст. л. ликера «Амаретто», 300 г апельсинов, 100 г яблок, 1—3 ст. л. сахара (по вкусу), 1/3 ч. л. корицы, 5 звездочек аниса, 3—6 бутонов гвоздики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вино вылить в кастрюлю, добавить все пряности и нагреть, но не кипятить. Добавить ром, ликер, вымытые и нарезанные кружочками вместе с кожурой апельсины. Когда смесь начнет закипать, снять с огня, добавить сахар, перемешать и оставить настояться 15—20 минут, затем процедить. В бокал положить кружочек апельсина, 1—2 ломтика яблока и залить горячим глинтвейном.

Имбирный эль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 ст. л. измельченного имбиря, 200 г сахара, 1/4 ч. л. сухих дрожжей, 4—5 ст. л. лимонного сока, 2 л воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тертый имбирь смешать с сахаром, дрожжами, лимонным соком, добавить воду комнатной температуры, хорошенько взболтать и поставить на 2 дня в теплое место. Полученный напиток процедить и охладить.



Блины с лососем



Оливье с креветками и авокадо



Пасхальная рулька



Запеченная свинина в медовой глазури



Праздничный салат с запеченной курицей



Сливочный суп «Морская сказка»



Салат «Грибная поляна»



Салат «Гранатовый браслет»



Творожная пасха «Роскошная»



Медовое пасхальное печенье с глазурью



Финский сливочный суп с лососем



Свекольник с сельдью по-норвежски



Вареники с картофелем и курицей



Мясной рулет с беконом



Куриные отбивные с ананасами



Мясной хлеб с яйцом



Курица, запеченная с апельсинами



Скумбрия, запеченная с лимоном



Торт-суфле «Киви со сливками»



Рождественский дрезденский штоollen



Сырники с ягодным сиропом



Панкейки на топленом молоке



Салат фруктовый со сливками и орехами



Нежная панакотта с ягодами



Воздушное безе



Тирамису в бокале



Ягодный чизкейк без выпекания



Сорбе из клубники



Коктейль «Лагуна»



Глинтвейн классический